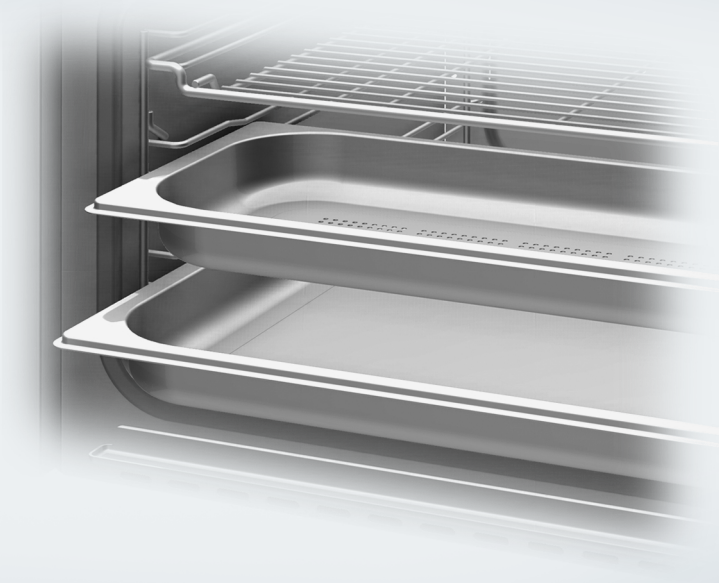
Istruzioni d’uso e di montaggio
Forno a vapore

Leggere **assolutamente** le istruzioni d’uso prima di posizionare, installare e usare l’apparecchio per la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiarlo.

it - CH

M.-Nr. 09 679 920

Indice

Indice

Questo forno a vapore è fabbricato conformemente alle vigenti norme di sicurezza. Usi non consoni a quelli previsti possono costituire seri pericoli per l'utente e causare danni, anche gravi.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio.
Il libretto contiene pure le istruzioni per l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione, per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

Miele declina ogni responsabilità derivanti dall'inosservanza delle avvertenze per l'uso e la sicurezza.

Conservare il libretto delle istruzioni per l'uso e l'installazione. Potrebbe servire ad un altro utente.

Uso specifico

▶ Il forno a vapore è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.

▶ Questo forno a vapore non è destinato per essere usato all'aperto.

▶ Usare il forno a vapore solo per scopi culinari domestici e secondo le modalità contenute in questo libretto delle istruzioni.
Altri usi non sono consentiti.

▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente il forno a vapore devono essere sorvegliate se lo usano.
Dette persone possono usare l'apparecchio senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno soprattutto essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Sorvegliare i bambini

▶ Attivare il dispositivo di blocco per evitare che i bambini accendano inavvertitamente il forno a vapore.

▶ Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dal forno a vapore a meno che non siano sorvegliati.

▶ I più piccoli da otto anni in poi possono far funzionare il forno a vapore senza essere sorvegliati solo se sono stati adeguatamente istruiti sulle modalità d’uso. I bambini dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

▶ Evitare che i bambini puliscano il forno a vapore a meno che non siano sorvegliati.

▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al forno a vapore. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

▶ Pericolo di soffocamento!
Se i bambini giocano con le parti dell'imballaggio, possono rimanere soffocati se, ad esempio, si coprono o infilano la testa in fogli o sacchetti di plastica.
Conservare quindi le parti dell'imballaggio al sicuro dai bambini.

▶ Pericolo di scottarsi con il vapore caldo!
La pelle dei bambini è più sensibile di quella degli adulti alle temperature elevate. I bambini non possono aprire lo sportello quando il forno a vapore è in funzione. Tenere quindi lontani i bambini dall'apparecchio finché è sufficientemente freddo per evitare che si scottino.

▶ Pericolo di ferirsi! Lo sportello può portare al massimo 8 kg.
I bambini possono ferirsi con lo sportello aperto.
Sorvegliare i bambini per evitare che salgano, si siedano o si aggrappino allo sportello aperto.

Sicurezza tecnica

▶ I lavori di installazione e di manutenzione, oppure eventuali interventi non effettuati correttamente, possono costituire gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e di manutenzione devono pertanto essere effettuati esclusivamente da persone esperte, autorizzate da Miele.

▶ Se il forno a vapore è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai l'elettrodomestico se si notano danni!

▶ La sicurezza elettrica del forno a vapore è garantita solo se è allacciato a una presa con collegamento di terra. È indispensabile che questo dispositivo di sicurezza sia presente ed efficiente.
In caso di dubbio, far controllare l'installazione di casa da un elettricista qualificato.

▶ I dati di collegamento (tensione e frequenza), riportati nella targhetta di matricola, devono assolutamente corrispondere con quelli della rete di alimentazione, in modo che l'apparecchio non rimanga danneggiato.
Prima di installare il forno a vapore, controllare i dati di collegamento. In caso di dubbio rivolgersi a un elettricista qualificato.

▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non usarle quindi per collegare il forno a vapore alla rete elettrica.

▶ Per il corretto funzionamento, usare il forno a vapore solo a installazione ultimata.

▶ Questo forno a vapore non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

▶ Se si toccano o modificano componenti elettriche o meccaniche possono verificarsi infortuni e guasti al forno a vapore.
Evitare assolutamente di aprire l'involucro dell'elettrodomestico.

▶ Se eventuali riparazioni del forno a vapore non vengono eseguite da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.

▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.

▶ Se si toglie la spina dal cavo di collegamento, o se il cavo elettrico è privo di spina, il forno a vapore dovrà venire collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.

▶ Se il cavo elettrico di collegamento rimanesse danneggiato, si dovrà sostituire con un cavo speciale, tipo H 05 VV-F (isolato in PVC), disponibile presso il servizio assistenza Miele.

▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il forno a vapore dovrà venire staccato dalla rete elettrica.
Per staccarlo dalla rete elettrica:

- disinserire il fusibile dell'impianto, oppure
- svitare e togliere di sede i fusibili a vite dell'installazione elettrica, oppure
- togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica.
  Per toglierla, afferrare la spina e non tirare il cavo.

Uso corretto

▶ Pericolo di scottarsi!
Quando è in funzione, il forno a vapore diventa molto caldo.
Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando il vano cottura, le pietanze, gli accessori e il vapore caldo.
Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dall'apparecchio oppure per le diverse operazioni durante la cottura. Al momento di mettere o togliere i recipienti di cottura, fare attenzione che il contenuto non trabocchi.

▶ Pericolo di scottarsi!
Alla fine della funzione di cottura nel forno a vapore rimane acqua calda, che viene ripompata nel serbatoio per l'acqua. Al momento di togliere di sede e appoggiare il serbatoio per l'acqua, osservare che non si rovesci.

▶ Se si riscaldano o sterilizzano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente.
Non riscaldare o sterilizzare e riscaldare mai col forno a vapore barattoli e contenitori chiusi.

▶ Pericolo di infortunarsi o inciampare con lo sportello aperto del forno a vapore.
Evitare di lasciare aperto lo sportello se non è necessario.

▶ Recipienti di cottura in materiale sintetico che non sono resistenti alla temperatura e al vapore, possono fondersi a temperature molto elevate e possono danneggiare l'apparecchio.
Usare solo recipienti di cottura in materiale sintetico resistenti alla temperatura (fino a 100 °C) e al vapore. Attenersi alle indicazioni della casa produttrice di stoviglie.

▶ Se si conservano alimenti nel vano cottura, l'umidità che si genera può prosciugare il cibo e col tempo intaccare le superfici del vano cottura. Non conservare gli alimenti cotti nel vano di cottura e, per cuocere, non usare recipienti che si arrugginiscono.

▶ Lo sportello può portare al massimo 8 kg.
Evitare di appoggiarsi o addirittura di sedersi sullo sportello aperto. Non sistemarvi nemmeno oggetti pesanti. Osservare che non rimanga incastrato niente tra lo sportello e il vano cottura. L'apparecchio potrebbe rimanere danneggiato.

Manutenzione e pulizia

▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il forno a vapore. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

▶ A causa di graffi, il vetro degli sportelli potrebbe venire danneggiato.
Per pulire gli sportelli in vetro evitare di usare prodotti abrasivi, spugnette o spazzole ruvide e raschietti affilati.

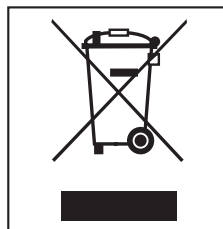
▶ Le griglie di supporto si possono smontare per i lavori di pulizia (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").
Rimetterle in sede correttamente e non usare mai il forno a vapore senza le griglie di supporto montate.

Smaltimento imballaggio

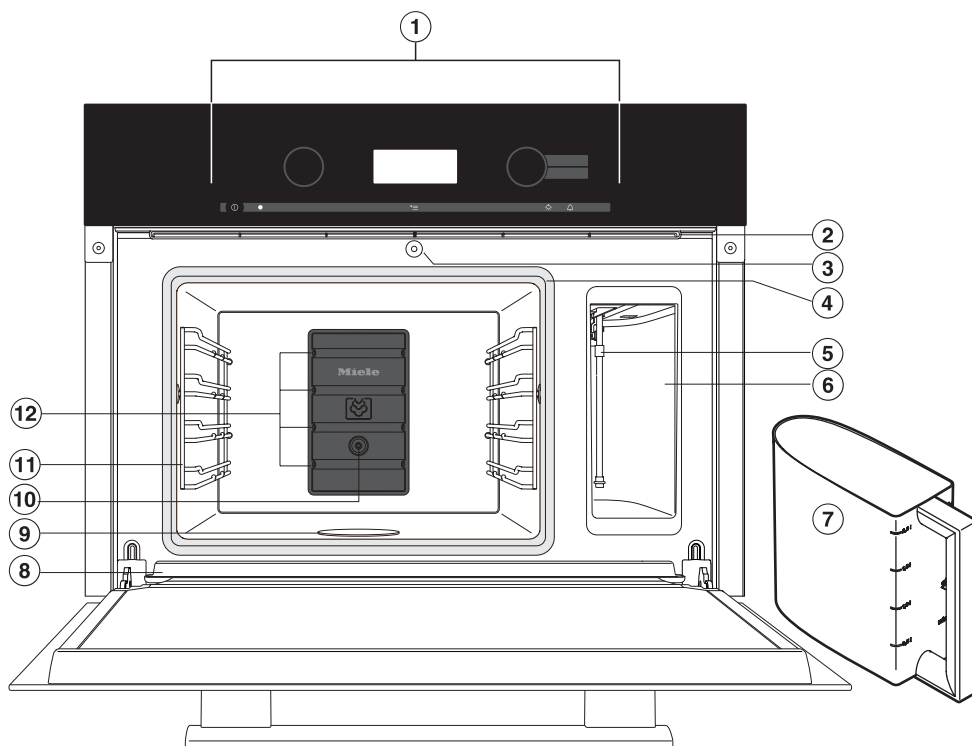
L’imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Le diverse parti dell'imballaggio sono fatte con materiali conformi alla tutela dell'ambiente e sono pertanto riciclabili.

Se le diverse parti dell’imballaggio vengono smaltite correttamente, si contribuirà a ridurre il consumo di materie prime e a diminuire il volume dei rifiuti. Il rivenditore ritira l'imballaggio.

Smaltimento apparecchio fuori uso

In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure componenti nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza degli apparecchi. Se non smaltite correttamente, queste componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio coi rifiuti convenzionali.

Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta ufficiali, riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso. Se necessario, informarsi presso il rivenditore.

Descrizione apparecchio

Presentazione apparecchio

① zona comandi

② sfiato fumi

③ apertura automatica sportello per ridurre il vapore

④ guarnizione sportello

⑤ tubo di aspirazione

⑥ vano serbatoio per l'acqua

⑦ serbatoio per l'acqua

⑧ canaletto di raccolta vano cottura

⑨ corpo termico inferiore

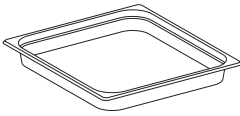
⑩ sensore temperatura

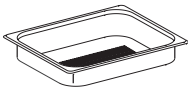
⑪ ripiani di cottura

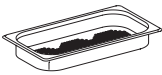
⑫ entrata vapore

Accessori in dotazione

In caso di necessità, è possibile ordinare gli accessori in dotazione e altri ancora (v. capitolo "Accessori acquistabili").

Leccarda DGG 21

per raccogliere il liquido che esce dagli alimenti
325x430x40 mm (LxPxA)

DGGL 8

1 recipiente con fori
capienza 2,0 l / capienza utile 1,7 l
325x265x40 mm (LxPxA)

DGGL 1

2 recipienti con fori
capienza 1,5 l / capienza utile 0,9 l
325x175x40 mm (LxPxA)

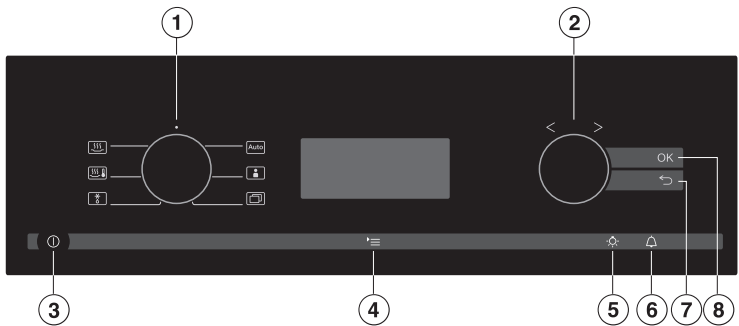
Griglia

per appoggiare i recipienti convenzionali

Decalcificante in pastiglie

per decalcificare l'apparecchio

Tagliando di richiesta per un libro di cucina realizzato da Miele

Zona comandi

L'apparecchio viene comandato con manopole e sensori. Le manopole si possono ruotare di 360° verso sinistra e verso destra e, premendoli, si possono far rientrare. Ogni volta che si tocca un sensore si attiva un segnale acustico di conferma. Operando col menù "Impostazioni" è possibile modificare il volume del segnale acustico di conferma o disattivarlo (v. voce "Impostazioni > Volume").

① Manopola modalità di cottura

Ruotando la manopola si seleziona la modalità di cottura desiderata (v. capitolo "Modalità di cottura > Menù").

② Manopola girevole

Girando la manopola è possibile impostare la temperatura e l'orario e si può sfogliare un menù.

③ - ⑧ Sensori

		Funzione
③	⏻	accendere/spegnere l'apparecchio
④	☰	Impostazioni apparecchio acceso ma non in funzione: modificare le impostazioni di serie apparecchio in funzione: modificare le impostazioni della funzione di cottura in corso
⑤	☼	illuminazione
⑥	🔔	timer
⑦	↶	indietro
⑧	OK	confermare l'impostazione

Display

Nel display, oltre alle indicazioni, vengono visualizzati anche simboli.

Simbolo	Significato
|	Nel display vengono visualizzate 3 selezioni al massimo. Se sono presenti altre selezioni, viene visualizzata una barra.
- - -	Dopo l'ultima selezione disponibile, viene visualizzata una linea tratteggiata. Successivamente viene visualizzato l'inizio dell'elenco.
✓	L'impostazione selezionata attualmente è contraddistinta da una spunta.
i	Nel display appaiono informazioni e consigli per il funzionamento. Le indicazioni scompaiono confermandole con "OK" oppure eseguendole.
🔒	Blocco accensione attivato

Leccarda

Inserire la leccarda nel ripiano inferiore se per la cottura si usano recipienti di cottura forati. Il liquido che si forma e cola viene così raccolto e si può eliminare facilmente.

Se necessario si può usarla come recipiente di cottura.

Serbatoio per l'acqua

Il contenuto massimo è di 2,0 litri, quello minimo di 0,5 litri. Il serbatoio per l'acqua è dotato di contrassegni. Evitare assolutamente che il livello dell'acqua sia più alto del contrassegno superiore!

Il consumo d'acqua dipende dalla durata di cottura degli alimenti. Se si apre lo sportello del vano durante la cottura, il consumo di acqua aumenta.

A seconda della funzione di cottura, può succedere che dopo 90 minuti si deve riempire nuovamente il serbatoio per l'acqua. Appare un'avvertenza che manca acqua.

Terminata la funzione di cottura, l'acqua residua viene ripompata dal forno a vapore nel serbatoio per l'acqua. Vuotare il serbatoio per l'acqua dopo aver usato l'apparecchio.

Rumori

Dopo aver acceso l'apparecchio, quando è in funzione e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio.
Il rumore non dipende da un difetto di funzionamento dell'apparecchio ma viene prodotto dalla pompa per l'acqua di alimentazione e scarico.

Temperatura

Alcune modalità di cottura sono abbinate a una temperatura proposta. È possibile modificare queste temperature proposte per un solo processo di cottura oppure permanentemente (v. capitolo "Impostazioni").

Durata di cottura

È possibile selezionare una durata di cottura da 1 minuto (00:01) a 10 ore (10:00).

Fase riscaldamento

Quando l'apparecchio si riscalda per raggiungere la temperatura selezionata, nel display viene visualizzato l'aumento della temperatura e "riscaldare" (eccezione: programmi automatici).

La durata della fase di riscaldamento dipende dalla quantità e dalla temperatura degli alimenti. In via di massima, la fase di riscaldamento dura 5 minuti circa. Se si cuociono alimenti freddi o surgelati, la fase di riscaldamento si prolunga.

Fase di cottura

Dopo che la temperatura impostata è stata raggiunta, inizia la fase di cottura. Durante la fase di cottura nel display viene visualizzato il tempo restante.

Riduzione vapore

Poco prima della fine della cottura lo sportello si apre automaticamente un po' per far fuoriuscire il vapore dal vano cottura. Lo sportello si richiude automaticamente. È possibile disattivare la riduzione vapore (v. capitolo "Impostazioni"). Se si spegne la funzione "riduzione vapore" viene spenta automaticamente anche la funzione "mantenere al caldo". Se la funzione "riduzione vapore" è spenta, al momento di aprire lo sportello esce tanto vapore!

Mantenere al caldo

Se si desidera attivare la funzione, si dovrà modificare l'impostazione di serie (v. capitolo "Impostazioni").

Se, a cottura ultimata, l'apparecchio non viene spento, i cibi vengono mantenuti al caldo a una temperatura di 70 °C per 15 minuti al massimo.

Si dovrà tenere presente che alcuni cibi delicati, soprattutto il pesce, continuano a cuocersi a questa temperatura.

Luce vano di cottura

Per risparmiare elettricità, l'apparecchio è predisposto in modo che la luce del vano di cottura si spegne dopo aver avviato la funzione. Se si desidera che la luce rimanga accesa anche quando l'apparecchio è in funzione, si dovrà modificare l'impostazione alla consegna (v. capitolo "Impostazioni").

Se al termine della funzione di cottura lo sportello rimane aperto, la luce del vano si spegne automaticamente dopo 5 minuti.

Informazioni pratiche e dettagliate per usare il forno a vapore, consigli e suggerimenti sono contenuti nei capitoli "Cottura al vapore" e "Funzioni speciali".

Impostazioni base

Il forno a vapore si accende automaticamente appena viene collegato alla rete elettrica.

Nel display viene visualizzato il messaggio di benvenuto "Miele - Willkommen". Successivamente si dovranno eseguire alcune impostazioni base, necessarie per far funzionare l'apparecchio.

Impostare la lingua e la nazione

- Ruotare il selettore (destra) fino a quando la lingua desiderata viene evidenziata su uno sfondo chiaro.
- Confermare con "OK".
- Ruotare il selettore fino a quando la nazione desiderata viene evidenziata su uno sfondo chiaro.
- Confermare con "OK".

La selezione viene visualizzata dal simbolo ✓.

Se, per svista, si seleziona una lingua incomprensibile,
- staccare l'apparecchio dalla rete elettrica e ricollegarlo. Le operazioni preliminari ricominciano col messaggio di benvenuto.

oppure

- Portare a termine le operazioni preliminari con la lingua selezionata.
  Ruotare poi il selettore su Altri programmi ⧉ oppure sfiorare il tasto ‣≡.
  Selezionare "impostazioni".
  Il menù secondario "lingua" è contrassegnato dal simbolo ⚑. Selezionare e confermare la lingua desiderata come descritto sopra.

Impostare la data

■ Ruotare il selettore fino a quando viene visualizzato l'anno e confermare con "OK".

■ Ripetere l'operazione per il mese e il giorno. Confermare con "OK".

Impostare l'orologio

■ Ruotare il selettore fino a quando viene visualizzata l'ora.

■ Confermare con "OK".

Selezionare la visualizzazione dell'orologio

È possibile impostare le seguenti possibilità:

– **on**: l'orologio viene visualizzato sempre quando l'apparecchio viene spento.

– **off**: l'orologio non viene visualizzato quando l'apparecchio viene spento.

– **spegnimento notturno**: l'orologio viene visualizzato dalle ore 5:00 alle 23:00.

■ Ruotare il selettore fino a quando l'impostazione desiderata viene evidenziata su uno sfondo chiaro.

■ Confermare con "OK".

Nel display appare l'indicazione "prima messa in funzione eseguita correttamente".

■ Confermare con "OK".

Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola dell'apparecchio, allegata alla documentazione, nell'apposito spazio alla voce "Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia".

Le funzioni dell'apparecchio vengono collaudate a fabbricazione ultimata. Per questo motivo, durante il trasporto, può uscire dai tubi aqua residua e defluire nel vano interno.

Pulizie preliminari

- Togliere eventuali fogli protettivi.

Serbatoio dell'acqua

- Togliere il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio e risciacquarlo a mano.

Accessori / vano cottura

- Togliere tutti gli accessori dal vano. Pulirli a mano o con la lavastoviglie.

Alla consegna il forno a vapore è trattato con un prodotto specifico.

- Per togliere la pellicola del prodotto protettivo, pulire il vano di cottura con uno straccio di spugna, detersivo per lavare i piatti a mano e acqua calda.

Impostare la durezza dell'acqua

Alla consegna l'apparecchio è regolato per il grado di durezza acqua "dura". Per funzionare correttamente e per attivare il processo di decalcificazione al momento opportuno, è necessario regolare l'apparecchio secondo la durezza dell'acqua locale. Più l'acqua è dura, più frequentemente dovrà venire decalcificato l'apparecchio.

- Verificare quale durezza dell'acqua è impostata ed, eventualmente, impostare la durezza esatta (v. capitolo "Impostazioni").

Regolare la temperatura di ebollizione

Prima di cuocere per la prima volta alimenti, l'apparecchio deve essere adattato al grado di ebollizione dell'acqua, diverso a seconda dell'altitudine dove è installato l'apparecchio. Con questa funzione vengono sciacquate anche le condutture dell'acqua.

La funzione deve essere **assolutamente** eseguita per garantire un funzionamento corretto.

- Impostare per 15 minuti la modalità di cottura Cottura al vapore (100 °C). Procedere come indicato alla voce "Norme operative".

In caso di **trasloco**, se la nuova altitudine diverge di almeno 300 m da quella precedente, l'apparecchio deve essere adattato alla nuova collocazione, vale a dire al nuovo grado di ebollizione dell'acqua. Per l'operazione, si dovrà decalcificare l'apparecchio (v. capitolo "Manutenzione e pulizia > Decalcificare").

Modalità di cottura / menù

Modalità di cottura / menù	Temperatura proposta	Temperature impostabili manualmente
Cottura al vapore Cuocere alimenti, sterilizzare, estrarre succhi, funzioni speciali, cuocere menù	100 °C / 212 °F	40 - 100 °C / 105 - 212 °F
Riscaldare Per riscaldare delicatamente pietanze già pronte	100 °C / 212 °F	80 - 100 °C / 180 - 212 °F
Scongelare Per scongelare delicatamente gli alimenti congelati	60 °C / 140 °F	50 - 60 °C / 120 -140 °F
Programmi automatici Auto Viene visualizzato l'elenco dei programmi automatici selezionabili a disposizione	-	-
Programmi individuali Per comporre e memorizzare programmi personali	-	-
Altri programmi	-	-
Sbollentare	-	-
Sterilizzare	90 °C / 195 °F	80 -100 °C / 175 - 212 °F
Igienizzare le stoviglie	-	-
Far lievitare la pasta	-	-
Cottura verdura	100 °C / 195 °F	90 °C- 100 °C / 195 - 212 °F
Cottura pesce	85 °C / 185 °F	75 °C - 100 °C / 170 - 212 °F
Cottura carne	90 °C / 195 °F	90 °C - 100 °C / 195 - 212 °F
Impostazioni Per modificare le impostazioni di serie	-	-
Decalcificare	-	-

Operazioni preliminari

- Riempire il serbatoio per l'acqua almeno fino al contrassegno "min" / massimo fino al contrassegno "max".

Usare **esclusivamente acqua fredda del rubinetto**. Non usare acqua distillata, minerale o altri liquidi!

- Inserire il serbatoio per l'acqua in sede fino alla battuta di arresto.
- Infornare gli alimenti.
- Accendere l'apparecchio col sensore ⓘ.

Selezionare la modalità di cottura

- Selezionare la modalità di cottura desiderata, ad es. cottura al vapore ♨.

Impostare la temperatura

- Confermare la temperatura proposta con "OK".

oppure

- Ruotare la manopola girevole fino a quando viene visualizzata la temperatura desiderata e confermare con "OK".

Impostare la durata di cottura

- Ruotare la manopola girevole fino a quando vengono visualizzate le ore desiderate e confermare con "OK".
- Ruotare la manopola girevole fino a quando vengono visualizzati i minuti desiderati e confermare con "OK".

A cottura ultimata

Trascorsa la durata di cottura, si attiva il segnale acustico e nel display appaiono le indicazioni "riduzione vapore" e "procedimento terminato". Durante la riduzione del vapore, lo sportello si apre automaticamente un po'.

Prima di aprire completamente lo sportello e togliere il cibo, aspettare finché nel display l'indicazione "riduzione vapore" si è spenta.

■ Spegnere l'apparecchio.

Il ventilatore rimane in funzione per un po' di tempo anche dopo che l'apparecchio è stato spento.

> Pericolo di scottarsi!
> Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando il vano di cottura, pietanze che traboccano e accessori.
> Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono pietanze calde dall'apparecchio.

Dopo l'uso

■ Togliere e vuotare la leccarda di raccolta.

■ Togliere e vuotare il serbatoio per l'acqua.

■ Pulire e asciugare sempre l'apparecchio dopo l'uso, come descritto nel capitolo "Manutenzione e pulizia".

> Chiudere lo sportello quando il vano interno è perfettamente asciutto.

Durante la cottura

Interrompere la cottura

Se si apre lo sportello, la modalità di cottura si interrompe. Il riscaldamento si spegne e il tempo di cottura restante rimane memorizzato.

> Se si apre lo sportello, esce vapore. Retrocedere quindi di qualche passo e aspettare che il vapore si disperda.
>
> Pericolo di scottarsi!
> Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando il vano cottura, pietanze che traboccano, accessori o il vapore caldo.
> Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal forno oppure per le diverse operazioni durante la cottura.

Se si chiude lo sportello, la modalità di cottura continua.

Dopo aver chiuso lo sportello, si può generare un fischio derivante dalla compensazione di pressione.

Dapprima il vano cottura viene nuovamente riscaldato e l'aumento della temperatura viene visualizzato. Quando la temperatura impostata è raggiunta, l'indicazione cambia e il tempo di cottura restante viene visualizzato in modo decrescente.

Modificare le impostazioni

È possibile modificare le impostazioni selezionate anche durante la cottura.

- Premere ‣☰.
- Ruotare la manopola girevole sull'impostazione desiderata e confermare con "OK".
- Effettuare le modifiche desiderate e confermare con "OK".

Salvare

È possibile salvare una fase di cottura in modo da poterla, successivamente, attivare direttamente col menù "programmi individuali".

Terminata la cottura, nel display appare "salva".

- Confermare con "OK".

Nel display appare un riepilogo.

- Confermare con "OK".

Successivamente si potrà memorizzare la funzione di cottura individuale.

La fase di cottura può essere memorizzata con un nome individuale. Per la denominazione si possono usare fino a 10 lettere. Ogni selezione deve essere confermata con "OK".

- Selezionare il nome desiderato.

Quando il nome è inserito correttamente, selezionare ✓ e confermare con "OK".

Nel display appare un'informazione riguardante il programma memorizzato.

- Confermare con "OK".

Se manca acqua

Se viene a mancare l'acqua durante la cottura, si attiva il segnale acustico e nel display appare l'indicazione di aggiungere acqua.

- Togliere di sede il serbatoio per l'acqua e riempirlo d'acqua.
- Inserire il serbatoio per l'acqua in sede fino alla battuta di arresto.
- Chiudere lo sportello.

La modalità di cottura continua.

Programmi individuali

È possibile salvare nel menù "programmi individuali" fino a 20 modalità di cottura usate frequentemente, contraddistinguendole con un nome proprio.

Se non sono stati salvati ancora dei programmi, nel display appare:

creare programma

Per creare i programmi individuali.

Se sono stati salvati già dei programmi, questi appaiono nel display. È possibile impostare le seguenti possibilità:

elaborare il programma

creare programma
per creare i programmi individuali,

cambiare il programma
per visualizzare e apportare modifiche ai programmi individuali già memorizzati,

cancellare il programma
per cancellare uno o più programmi individuali già memorizzati.

Creare programma

- Selezionare "programmi individuali".
- Selezionare "creare programma" oppure "elaborare il programma > creare programma", e confermare con "OK".
- Selezionare la modalità di cottura e confermare con "OK".
- Come di consueto impostare le impostazioni e confermare con "OK".

Per aggiungere una nuova fase di cottura, selezionare "aggiungere altra fase di cottura" e procedere come già descritto.

- Selezionare "terminare il programma" e confermare con "OK".

Nel display appare un riepilogo.

- Confermare con "OK".

Adesso la funzione di cottura può essere memorizzata con un nome proprio. Il nome può avere al massimo 10 caratteri. Confermare ogni selezione con "OK".

- Selezionare "salvare".
- Selezionare il nome desiderato.

Se il nome è stato immesso correttamente, selezionare ✓ e confermare "OK".

Nel display appare un'informazione relativa al programma salvato.

- Confermare con "OK".

Cambiare il programma

- Selezionare "programmi individuali".
- Selezionare "elaborare il programma" e confermare con "OK".
- Selezionare "cambiare il programma" e confermare con "OK".
- Selezionare il programma desiderato e confermare con "OK".

È possibile modificare le fasi di cottura oppure il nome del programma. Come di consueto impostare le impostazioni.

Cancellare il programma

- Selezionare "programmi individuali".
- Selezionare "elaborare il programma" e confermare con "OK".
- Selezionare "cancellare il programma" e confermare con "OK".
- Selezionare il programma desiderato e confermare con "OK".

Ora avvio / fine

È possibile differire l'accensione dell'apparecchio. L'apparecchio si accende poi automaticamente.
Non è possibile differire l'avvio per la funzione "decalcificare".

Con "start ore" è possibile selezionare l'ora desiderata per avviare la funzione di cottura. Con "fine alle" è possibile selezionare l'ora in cui la funzione di cottura deve essere terminata.

L'intervallo tra l'ora di avvio e la fine comprende la durata di cottura impostata, addizionata al tempo di riscaldamento calcolato dall'apparecchio.

Non è possibile usare questa funzione se, ad es. al termine di un programma di cottura, il vano cottura è ancora troppo caldo. In questo caso le indicazioni "start ore" e "fine alle" non vengono visualizzate.
Lasciar raffreddare il vano cottura con lo sportello aperto.

La cottura può risultare compromessa se gli alimenti rimangono a lungo nell'apparecchio prima dell'ora di accensione.
Gli alimenti freschi possono cambiare colore e perfino guastarsi.

Impostare

- Come di consueto, selezionare la modalità di cottura, la temperatura e la durata.
- Premere ‣☰.
- Selezionare "start ore" oppure "fine alle".
- Impostare l'ora desiderata per avviare o terminare la funzione.
- Confermare con "OK".

Cancellare

Non è possibile cancellare l'ora di avvio o di fine. Il processo di cottura deve essere interrotto.

- Toccare il sensore ⮌.

Nel display appare "interrompere cottura".

- Selezionare "sì" e confermare con "OK".

Timer

Per sorvegliare operazioni esterne è possibile impostare il timer.

Si può usare il timer anche se è in svolgimento una funzione di cottura.

È possibile impostare una durata da un secondo (0:00:01 h: min.: sec.) a 9 ore, 59 minuti, 59 secondi (9:59:59).
Una durata fino a 10 minuti viene visualizzata in min.: sec.; dai 10 minuti in su in h: min.

La durata del timer dovrà venire impostata in ore, minuti e secondi.
Esempio: 8 minuti = 0:08:00.

Trascorso il tempo impostato, si attiva un segnale acustico. Per disattivare il timer, toccare il sensore 🔔. Se il timer non viene disattivato, l'indicazione viene visualizzata in modo progressivo a scatti di un secondo. In tal modo si può controllare quanto tempo è trascorso dal termine della durata del timer.

Impostare

> Quando l'impostazione dell'orologio è spenta, per impostare il timer si deve accendere l'apparecchio ⓘ.

- Toccare il sensore 🔔.
- Impostare la durata desiderata.
- Confermare con "OK".

Nel display appare l'ora impostata.

Modificare

- Toccare il sensore 🔔.
- Selezionare e confermare "modificare".
- Impostare la durata desiderata e confermare con "OK".

Cancellare

- Toccare il sensore 🔔.
- Selezionare e confermare "cancellare".
- Confermare con "OK".

Blocco accensione

Attivando questa funzione non è possibile accendere inavvertitamente l'apparecchio.

Alla consegna questa funzione è disattivata. Se si desidera attivare la funzione, si dovrà modificare l'impostazione di serie (v. voce "Impostazioni").

Se è attivato il dispositivo di blocco accensione, nel display viene visualizzato il simbolo 🔒 quando si accende l'apparecchio.

Sbloccare

- Toccare il sensore ⓘ.

Nel display viene visualizzata un'indicazione.

- Toccare ripetutamente il sensore "OK", finché l'indicazione si spegne.

Successivamente si può usare l'apparecchio come di consueto.

Il dispositivo di blocco accensione si attiva automaticamente alcuni secondi dopo che l'apparecchio è stato spento.

Nel capitolo "Nozioni pratiche e importanti" sono riportate informazioni di uso generale. Le modalità di cottura di particolari alimenti e/o l'uso specifico di alcune funzioni vengono trattati nei rispettivi capitoli.

Gli attributi salienti della cottura al vapore

Con la cottura al vapore le vitamine e i sali minerali rimangono pressoché inalterati, in quanto non si disperdono nell'acqua di cottura.

A differenza della cottura convenzionale, quella al vapore conserva in larga misura il sapore genuino degli alimenti. Per questo motivo si consiglia di non salare gli alimenti o di salarli a cottura ultimata. Gli alimenti, inoltre, conservano i loro colori freschi e naturali.

Recipienti di cottura

Recipienti di cottura

L'apparecchio è dotato di speciali recipienti di cottura in acciaio inox. Se si desidera, si possono acquistare altri recipienti di differente grandezza, provvisti di fori o senza fori (v. capitolo "Accessori acquistabili"). In tal modo è possibile usare per i diversi alimenti il recipiente di cottura più adatto.

Nel limite del possibile, usare recipienti di cottura con fori. Il vapore può raggiungere così gli alimenti da tutte le parti e cuocerli in modo omogeneo.

Recipienti a disposizione

È possibile usare anche i recipienti che si hanno a disposizione. Si dovrà tenere presente che:

– il recipiente dovrà essere resistente al calore (fino a 100 °C) e al vapore. Se si desidera usare recipienti in materiale sintetico, informarsi presso il fabbricante se sono indicati;

– meno indicati per la cottura al vapore sono i recipienti spessi, ad es. in porcellana, ceramica o coccio. Se il materiale è spesso, il calore non viene condotto in modo ottimale e la durata di cottura è notevolmente più lunga di quella indicata nelle tabelle;

- sistemare il recipiente di cottura sulla griglia e non sul fondo dell'apparecchio;
- tra il bordo superiore del recipiente e il soffitto del vano cottura deve rimanere una certa distanza per permettere al vapore di penetrare dall'alto nel cibo.

Leccarda

Se si usano recipienti con fori, inserire la leccarda nel ripiano inferiore per raccogliere il liquido che gocciola durante la cottura.

Se necessario si può usarla come recipiente di cottura.

Ripiano

È possibile cuocere le pietanze sul ripiano che si desidera oppure contemporaneamente su più ripiani. Il tempo di cottura rimane in ogni caso invariato.

Se per la cottura si utilizzano contemporaneamente più recipienti di cottura alti, introdurre i recipienti in modo alternato. Lasciare possibilmente un livello libero tra i recipienti di cottura.

Inserire i recipienti di cottura e la griglia sempre tra le asticelle nelle griglie di supporto affinché non possano cadere.

Alimenti surgelati

Per la cottura di alimenti surgelati, il tempo di riscaldamento è più lungo che per alimenti freschi. Più alimenti surgelati si infornano, più lunga è la fase di riscaldamento.

Temperatura

Il forno a vapore raggiunge una temperatura massima di 100 °C. Con questa temperatura è possibile cuocere quasi tutti gli alimenti. Alcuni alimenti delicati, ad es. bacche, si devono cuocere a una gradazione più bassa per evitare che scoppino. Le istruzioni particolareggiate sono contenute nei rispettivi capitoli.

Combinazione con scaldavivande Gourmet
Quando lo scaldavivande è in funzione, il vano cottura del forno a vapore può riscaldarsi fino a 40 °C. In questo caso, se si imposta una temperatura di 40 °C, non viene prodotto alcun vapore perché il vano cottura è troppo caldo.

Durata cottura

In via di massima, la durata di cottura al vapore corrisponde a quella per la cottura convenzionale con la pentola. Se la durata di cottura dipende da determinati fattori, le indicazioni specifiche sono contenute nei rispettivi capitoli.

La durata di cottura non dipende dalla quantità degli alimenti. La durata di cottura per un chilo di patate e uguale a quella occorrente per mezzo chilo.

I dati della durata di cottura riportati nelle tabelle sono indicativi. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

Cottura con liquido

Aggiungere liquido solo fino a $^{2}/_{3}$ di altezza del recipiente per evitare che trabocchi al momento di toglierlo dall'apparecchio.

Ricette personali

Col forno a vapore è possibile preparare le ricette personali, preparate se no in modo convenzionale. La durata di cottura rimane invariata. Si dovrà tenere presente che col vapore gli alimenti non risultano dorati.

Verdura

Alimenti freschi

Preparare la verdura nel modo consueto, ossia pulirla, lavarla, tagliarla.

Alimenti surgelati

Non occorre scongelare la verdura surgelata prima di cuocerla. Eccezione: verdura surgelata in un unico blocco.

Le verdure surgelate e quelle fresche, con uguali tempi di cottura, possono venire cotte insieme.

Suddividere a porzioni la verdura surgelata in blocco. La durata di cottura è riportata sulla confezione.

Recipienti di cottura

Per gli alimenti poco voluminosi, ad es. piselli, asparagi ed altro, lo spazio vuoto è limitato o addirittura manca e, conseguentemente, il vapore non può circolare liberamente. In questo caso si consiglia di usare recipienti bassi e di riempirli per 3 - 5 cm di altezza. Se la quantità di questi alimenti è notevole, distribuirli in più recipienti bassi.

Per differenti specie di verdura con uguali tempi di cottura si può usare un unico recipiente di cottura.

Usare recipienti senza fori se le verdure, ad es. cavolo, vengono cotte con l'aggiunta di liquido.

Ripiano

Se per le verdure con coloranti naturali, ad esempio biete rosse, si usano recipienti con fori, evitare di collocare altri alimenti sul ripiano sottostante. Si eviterà così che gli alimenti assumano sapori o colori estranei a causa del succo che cola.

Durata di cottura

Come nel caso della cottura convenzionale, la durata di cottura dipende dalla grandezza degli alimenti e dal livello di cottura desiderato. Esempio:
patate a pasta dura, tagliate in 4 parti = ca. 18 minuti
patate a pasta dura, tagliate a metà = ca. 22 minuti
cavolini di Bruxelles, grandi, al dente = ca. 12 minuti
cavolini di Bruxelles, piccoli, ben cotti = ca. 12 minuti.

Impostazioni

Programmi automatici > verdura > ... > cottura al vapore
oppure

Altri programmi > cottura verdura

oppure

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

La durata di cottura per le verdure fresche riportata nella tabella è indicativa. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

	Durata in minuti
carciofi	32–38
cavolfiore, intero	27–28
cavolfiore, cimette	8
fagiolini verdi	10–12
broccoli, cimette	3–4
carote novelle, intere	7–8
carote novelle, tagliate a metà	6–7
carote novelle, tagliate	4
indivia, tagliata a metà	4–5
cavolo cinese, tagliato	3
piselli	3
finocchi, tagliati a metà	10–12
finocchi, a strisce	4–5

	Durata in minuti
cavolo verde, tagliato	23–26
patate a pasta dura, pelate intere tagliate a metà tagliate in quattro	 27–29 21–22 16–18
patate piuttosto a pasta dura, pelate intere tagliate a metà tagliate in quattro	 25–27 19–21 17–18
patate farinose, pelate intere tagliate a metà tagliate in quattro	 26–28 19–20 15–16
cavolo rapa, a bastoncini	6–7
zucca, a dadi	2–4
pannocchie di mais	30–35
biete, tagliate	2–3
peperone, a dadi/a strisce	2
patate lesse non pelate, a pasta dura	30–32
funghi	2
porri, tagliati	4–5
porri, a metà per il lungo	6
romanesco, intero	22–25
romanesco, cimette	5–7
cavolini di Bruxelles	10–12
biete rosse, intere	53–57
cavolo nero, tagliato	23–26
scorzonera intera, grandezza pollice	9–10

	Durata in minuti
sedano rapa, a bastoncini	6–7
asparagi verdi	7
asparagi bianchi, grandezza pollice	9–10
carote eduli, tagliate	6
spinaci	1–2
cavolo a punta, tagliato	10–11
sedani, tagliati	4–5
navone, tagliato	6–7
cavolo bianco, tagliato	12
verza, tagliata	10–11
zucchine, a fette	2–3
piselli mangiatutto	5–7

Carne

Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

Alimenti surgelati

Scongelare la carne prima di cuocerla (v. capitolo "Scongelare").

Operazioni preliminari

La carne che deve risultare arrostita o stufata, ad es. spezzatino, deve dapprima venire rosolata sul fornello.

Durata cottura

La durata di cottura non dipende dal peso ma dallo spessore e dalla consistenza della carne. Più voluminoso è il taglio, più lunga è la durata di cottura. Un taglio di 500 g e alto 10 cm impiega più tempo per cuocere di un pezzo di 500 g, alto 5 cm.

Consigli

Se la carne deve conservare il suo **sapore e aroma**, ad esempio il lesso, si consiglia di usare un recipiente di cottura con fori. Sistemare sotto un recipiente senza fori per raccogliere il succo che cola.
Col succo si potrà preparare una salsina o congelarlo per usarlo al momento opportuno.

Per preparare un **brodo saporito** si consiglia di usare gallina da brodo, e manzo: garretto, punta di petto, costolette e ossi. Mettere in un recipiente la carne, le verdure da brodo e acqua fredda. Più prolungata è la cottura, più saporito risulta il brodo concentrato.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

I dati della durata di cottura riportati nella tabella sono indicativi. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

Carne	Durata in minuti
ossobuco	105–115
vitello, trinciata	3–4
costolette affumicate	6–8
agnello, spezzatino	12–16
pollastro	60–70
filetto di pollo	8–10
piancostato, coperto con acqua	130–140
manzo, spezzatino	105–115
ossobuco di manzo, coperto con acqua	110–120
costole, coperte con acqua	110–120
lombata lessa	110–120
tacchino, arrotolato	12–15
tacchino, fettine	4–6

Insaccati

Impostazioni

Cottura al vapore [♨]
Temperatura: 90 °C
Durata: v. tabella

Insaccati	Durata in minuti
salsiccia	6–8
salsiccia bianca	6–8
würstel	6–8

Pesce

Alimenti freschi

Preparare il pesce nel modo consueto, ossia togliere le squame, le interiora e pulirlo.

Alimenti surgelati

Scongelare il pesce prima di cuocerlo (v. capitolo "Scongelare").

Operazioni preliminari

Prima di cuocere il pesce, spruzzarlo con succo di limone o limes. Il succo acido rende la carne del pesce più compatta.

Non salare il pesce in quanto con la cottura al vapore conserva in larga misura il contenuto di sali minerali che accentuano lo spiccato sapore.

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

Ripiano

Se si cuoce il pesce in un recipiente con fori insieme ad altri alimenti sistemati in diversi recipienti, si consiglia di sistemare il pesce sopra la leccarda per evitare che il sapore del pesce si mescoli agli altri alimenti.

Temperatura

85 °C – 90 °C
per cuocere pesce dalle carni delicate, ad esempio sogliola.

100 °C
per cuocere pesce dalle carni sode, ad esempio merluzzo, nasello, salmone;
per cuocere pesce in umido.

Durata di cottura

La durata di cottura non dipende dal peso ma dallo spessore e dalla consistenza degli alimenti. Più voluminoso è il taglio, più lunga è la durata di cottura. Un pesce di 500 g e alto 3 cm impiega più tempo per cuocere di un pesce di 500 g, alto 2 cm.

Più prolungata è la cottura, più duro diventa il pesce. Attenersi ai tempi di cottura indicati.
Se il pesce non risultasse cotto a puntino, si potrà continuare la cottura per qualche minuto.

Prolungare la durata di cottura di alcuni minuti se il pesce viene cotto in umido.

Consigli

Il pesce risulta più saporito se si aggiungono erbette aromatiche, ad es. aneto.

Sistemare il pesce nel recipiente come se nuotasse. Per mantenerlo fisso in questa posizione, appoggiarlo su una tazza capovolta. Sistemare il pesce sulla tazza con la parte ventrale aperta.

Per preparare un **fumetto di pesce**, versare nel recipiente acqua fredda e aggiungere le lische, le pinne e la testa unitamente alle verdure da brodo. Cuocere il tutto a 100 °C per 60 - 90 minuti. Più prolungata è la cottura, più saporito risulta il brodo concentrato.

Per preparare il **pesce al blu** aggiungere aceto all'acqua di cottura (rapporto acqua : aceto secondo la ricetta). Fare attenzione a non rompere la pelle del pesce. Questa modalità di cottura è indicata per: carpa, trota, tinca, anguilla e salmone.

Impostazioni

Programmi automatici > pesce > ... > cottura al vapore

oppure

Altri programmi > cottura pesce

oppure
Cottura al vapore
Temperatura: v. tabella
Durata: v. tabella

Le durate di cottura riportate nella tabella si riferiscono al pesce fresco. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

	Temperatura in °C	**Durata in minuti**
anguilla	100	5–7
persico, filetti	100	8–10
orata, filetti	85	3
trota, 250 g	90	10–13
halibut, filetti	85	4–6
nasello, filetti	100	6
carpa, 1,5 kg	100	18–25
salmone, filetto	100	6–8
salmone, tranci	100	8–10
trota salmonata	90	14–17
pangasio, filetti	85	3
scorpena, filetti	100	6–8
eglefino, filetti	100	4–6
platessa, filetti	85	4–5
coda di rospo, filetti	85	8–10
sogliola, filetti	85	3
rombo, filetti	85	5–8
tonno, filetti	100	6–8
lucioperca, filetti	85	4

Crostacei

Operazioni preliminari

Scongelare i crostacei prima di cuocerli.

Sgusciarli, eliminare le interiora e lavarli.

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

Durata di cottura

Più a lungo si cuociono i crostacei, più duri diventano. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Prolungare la durata di cottura di alcuni minuti se i crostacei vengono cotti in umido con salsa o fumetto.

Impostazioni

Programmi automatici > crostacei > ... > cottura al vapore

oppure

Cottura al vapore
Temperatura: v. tabella
Durata: v. tabella

	Temperatura in °C	**Durata in minuti**
gamberetti	90	3
gamberi	90	3
gamberi imperiali	90	4
granchi	90	3
aragosta	95	10–15
shrimps	90	3

Molluschi

Alimenti freschi

⚠ Usare solo molluschi chiusi!
A cottura ultimata eliminare assolutamente i molluschi rimasti chiusi. Pericolo di intossicazione!

Prima della cottura, lasciare nell'acqua per alcune ore i molluschi freschi per eliminare eventuali residui di sabbia. Successivamente spazzolare accuratamente i molluschi per eliminare i residui fibrosi.

Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati prima di cuocerli.

Durata di cottura

Più a lungo si cuociono i molluschi, più duri diventano. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: v. tabella
Durata: v. tabella

	Temperatura in °C	Durata in minuti
lepadi	100	2
noci di mare	100	2
cozze	90	12
capesante	90	5
cannolicchi	100	2–4
vongole veraci	90	4

Riso

Il riso aumenta di volume durante la cottura e va quindi cotto con liquido. A seconda della varietà, il riso assorbe più o meno liquido. Il rapporto tra riso e liquido di cottura è pertanto diverso.

Il riso assorbe tutto il liquido di cottura e quindi conserva tutte le sue sostanze nutritive.

Impostazioni

Programmi automatici > riso > ... > cottura al vapore

oppure

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

	Rapporto riso : liquido di cottura	**Durata in minuti**
riso basmati	1 : 1,5	15
riso parboiled	1 : 1,5	23–25
riso a chicchi tondi		
riso al latte	1 : 2,5	30
risotto	1 : 2,5	18–19
riso integrale	1 : 1,5	26–29
riso selvatico	1 : 1,5	26–29

Pasta

Pasta industriale

Con la cottura, la pasta industriale aumenta di volume e deve quindi venir cotta con liquido. Il liquido di cottura deve coprire bene la pasta. La pasta si cuoce meglio se si usa acqua calda.

Prolungare la durata di cottura indicata dal produttore di circa $^{1}/_{3}$.

Alimenti freschi

La pasta fresca, esposta ad es. nel bancone frigorifero, non deve essere cotta nel liquido. Metterla quindi in un recipiente con fori.

Smuovere la pasta attaccata e distribuirla uniformemente nel recipiente di cottura.

Impostazioni

Cottura al vapore ♨
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

Alimenti freschi	**Durata in minuti**
gnocchi	3
gnocchetti freschi	2
ravioli	3
gnocchetti bavaresi	2
tortellini	3
Pasta industriale, coperta con acqua	
fettuccine	14
pasta per brodo	8

Canederli

Coprire bene con acqua i canederli confezionati nel sacchettino di cottura in quanto non assorbirebbero sufficiente liquido e si sbriciolerebbero anche se precedentemente lasciati ammollo.

Mettere i canederli freschi in un recipiente con fori e unto.

Impostazioni

Cottura al vapore ♨
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

	Durata in minuti
brioche al vapore	30
gnocchi lievitati	20
gnocchi di patate nel sacchettino di cottura	20
canederli di pane nel sacchettino di cottura	18–20

Cereali

I cereali aumentano di volume durante la cottura e vanno quindi cotti con liquido. Il rapporto tra cereali e liquido di cottura dipende dal tipo di cereali.

I chicchi dei cereali possono essere cotti interi o sminuzzati.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

	Rapporto cereali : liquido di cottura	Durata in minuti
amaranto	1 : 1,5	15–17
bulgur	1 : 1,5	9
grano verde, intero	1 : 1	18–20
grano verde, sminuzzato	1 : 1	7
avena, intera	1 : 1	18
avena, sminuzzata	1 : 1	7
miglio	1 : 1,5	10
polenta	1 : 3	10
quinoa	1 : 1,5	15
segale, intera	1 : 1	35
segale, sminuzzata	1 : 1	10
frumento, intero	1 : 1	30
frumento, sminuzzato	1 : 1	8

Legumi, secchi

Prima di cuocerli, i legumi vanno lasciati ammollo nell'acqua fredda per 10 ore. Se lasciati ammollo, i legumi risultano più saporiti e il tempo di cottura si abbrevia.
Eccezione: le **lenticchie** non si devono mettere ammollo.

Durante la cottura, i legumi che sono stati messi ammollo precedentemente devono essere coperti con acqua, per i legumi che non sono stati messi ammollo precedentemente, a seconda del tipo, ci si deve attenere a un determinato rapporto legumi : liquido di cottura.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

Messi ammollo	
	Durata in minuti
Fagioli	
fagioli kidney	55–65
fagioli rossi (fagioli azuki)	20–25
fagioli neri	55–60
fagioli borlotti	55–65
fagioli bianchi	34–36
Piselli	
piselli gialli	40–50
piselli verdi, sbucciati	27

Non messi ammollo		
	Durata in minuti	**Rapporto legumi : liquido di cottura**
Fagioli		
fagioli kidney	130–140	1 : 3
fagioli rossi (fagioli azuki)	95–105	1 : 3
fagioli neri	100–120	1 : 3
fagioli borlotti	115–135	1 : 3
fagioli bianchi	80–90	1 : 3
Lenticchie		
lenticchie scure	13–14	1 : 2
lenticchie rosse	7	1 : 2
Piselli		
piselli gialli	110–130	1 : 3
piselli verdi, sbucciati	60–70	1 : 3

Uova di gallina

Per cuocere le uova, usare un recipiente con fori.

Non è necessario pungere il guscio prima della cottura. Con la cottura al vapore, le uova non scoppiano in quanto si riscaldano lentamente durante la fase di riscaldamento.

Se si cuociono frittate o altre ricette con uova, usare un recipiente senza fori, precedentemente unto.

Impostazioni

Programmi automatici > uova di gallina > ... > cottura al vapore

oppure

Cottura al vapore ♨
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

	Durata in minuti
grandezza S	
alla coque	3
medi	5
sode	9
grandezza M	
alla coque	4
medi	6
sode	10
grandezza L	
alla coque	5
medi	7
sode	12
grandezza XL	
alla coque	6
medi	8
sode	13

Frutta

Per conservare il succo che esce, usare un recipiente senza fori.
Se si usa un recipiente di cottura con fori, sistemare sotto un recipiente senza fori, per raccogliere il succo che cola.

Consiglio

È possibile usare il succo della frutta per aggiungerlo a una torta.

Impostazioni

Programmi automatici > frutta > ... > cottura al vapore

oppure

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

	Durata in minuti
mele, a pezzetti	1–3
pere, a pezzetti	1–3
ciliegie	2–4
mirabelle	1–2
nettarine/pesche, a pezzetti	1–2
susine	1–3
mele cotogne, tagliate a dadini	6–8
rabarbaro, a pezzetti	1–2
uva spina	2–3

Cottura menù

> Spegnere la riduzione vapore (v. capitolo "Impostazioni") per la funzione cottura menù.

È possibile preparare menù completi con differenti alimenti anche se hanno tempi di cottura diversi, ad esempio filetti di scorpena con riso e broccoli. I diversi alimenti verranno infornati in fasi successive e risulteranno cotti allo stesso tempo.

Ripiano

Sistemare gli alimenti che perdono succo (ad es. pesce) o contengono sostanze colorate (ad es. barbabietole rosse) direttamente sopra la leccarda. In tal modo si eviterà che gli alimenti assumano sapori o colori estranei a causa del succo che cola.

Temperatura

I menù completi vanno cotti a una temperatura di 100 °C, in quanto quasi tutti gli alimenti si cuociono a questa gradazione.
Evitare assolutamente di cuocere i menù alla temperatura più bassa indicata per i singoli alimenti, ad esempio: filetto di orata 85 °C e patate 100 °C.

Se, ad esempio, per un alimento viene indicata la temperatura di 85 °C, si consiglia di provare come risulta se viene cotto a una temperatura di 100 °C. I pesci delicati, di consistenza morbida, ad esempio sogliola o platessa, risultano duri se cotti a una temperatura di 100 °C.

Durata di cottura

Se si innalza la temperatura proposta, la durata di cottura dovrà venire ridotta di circa $^1/_3$.

Esempio:

riso	20 minuti
filetto di scorpena	6 minuti
broccoli	4 minuti

20 minuti - 6 minuti = 14 minuti (1a durata di cottura: riso)
6 minuti - 4 minuti = 2 minuti (2a durata di cottura: filetto di scorpena)
tempo restante = 4 minuti (3a durata di cottura: broccoli).

<table>
<tr><td rowspan="3">Durata di cottura</td><td colspan="3">20 min. riso</td></tr>
<tr><td rowspan="3">14 min.</td><td colspan="2">6 min. filetto di scorpena</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2 min.</td><td>4 min. broccoli</td></tr>
<tr><td>Impostazione</td><td>4 min.</td></tr>
</table>

- Verificare se la riduzione vapore è spenta.
- Infornare dapprima il riso.
- Selezionare la 1a durata di cottura di 14 minuti.
- Trascorsi i 14 minuti, mettere nell'apparecchio il filetto di scorpena.
- Selezionare la 2a durata di cottura di 2 minuti.
- Trascorsi i 2 minuti, infornare i broccoli.
- Selezionare la 3a durata di cottura di 4 minuti.

Riscaldare

Nel forno a vapore gli alimenti si riscaldano delicatamente, non si prosciugano e non risultano scotti. Si riscaldano omogeneamente e non occorre mescolarli di tanto in tanto.

È possibile riscaldare piatti completi a porzioni (carne, verdure, patate) oppure singoli alimenti.

Recipienti di cottura

Per piccole porzioni si può usare un piatto, per grandi porzioni un recipiente di cottura.

Durata

La durata di riscaldamento non dipende dal numero delle porzioni o dal recipiente di cottura.

Le durate indicate nella tabella si riferiscono a una porzione media per un piatto o recipiente. Prolungare la durata per quantitativi piuttosto grandi.

Consigli

Non riscaldare grosse porzioni intere, ad esempio arrosto, ma piccole porzioni come piatto completo.

Tagliare a metà gli alimenti compatti, ad es. peperoni ripieni o arrotolato.

Gli alimenti impanati, ad es. fettine di carne, non risultano croccanti.

Riscaldare separatamente le salse. Eccezioni sono pietanze preparate con intingolo (ad es. spezzatino).

Operazioni

- Coprire gli alimenti con un piatto fondo, un coperchio o una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).
- Collocare il piatto o recipiente sulla griglia.

Impostazioni

Riscaldare, oppure
Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

	Durata in minuti
contorno (pasta, riso, ecc.)	8–10
piatto unico	8–10
filetto di pesce	6–8
carne	8–10
pollame	8–10
verdura	8–10
minestra	8–10
menù completi	8–10

Scongelare

Con l'apparecchio gli alimenti si scongelano molto più in fretta che a temperatura ambiente.

Temperatura

La temperatura ottimale per scongelare è di 60 °C.
Eccezioni: per la carne tritata e la selvaggina 50 °C.

Operazioni preliminari e successive

Togliere, se necessario, gli alimenti surgelati dalla confezione.
Eccezioni:
il pane e i dolci vanno lasciati nella confezione per evitare che assorbano umidità e diventino molli.

Dopo aver tolto i surgelati dall'apparecchio, lasciarli riposare per un po' di tempo a temperatura ambiente. Questo cosiddetto tempo di compensazione è necessario per consentire al calore di distribuirsi uniformemente dall'esterno all'interno degli alimenti.

Recipienti di cottura

I surgelati che formano liquido, ad es. pollame, vanno sistemati su un recipiente di cottura forato con sotto la leccarda. In tal modo i surgelati non rimangono nel liquido che si forma.

⚠ Eliminare il liquido di carne e pollame! Evitare assolutamente di usarlo! Pericolo di salmonellosi!

Gli alimenti che non perdono liquido si possono scongelare in un recipiente di cottura non forato.

Consigli

Il pesce non dovrà venire scongelato completamente. Basta che la superficie sia sufficientemente molle per trattenere le spezie. A seconda dello spessore bastano da 2 a 5 minuti.

Trascorso metà tempo, smuovere e separare i surgelati di piccole dimensioni o a bocconcini, ad es. bacche, spezzatino di carne.

Non congelare di nuovo gli alimenti scongelati!

Per le pietanze surgelate già pronte, attenersi alle indicazioni sulla confezione.

Impostazioni

Scongelare, oppure
Cottura al vapore
Temperatura: v. tabella
Durata: v. tabella

Alimenti da scongelare	Peso in g	Temperatura in °C	Durata in minuti	Tempo compensazione in minuti
Latticini				
formaggio a fette	125	60	15	10
ricotta (quark)	250	60	20–25	10–15
panna	250	60	20–25	10–15
formaggio molle	100	60	15	10–15
Frutta				
passato di mele	250	60	20–25	10–15
mele, a pezzi	250	60	20–25	10–15
albicocche	500	60	25–28	15–20
fragole	300	60	8–10	10–12
lamponi/ribes	300	60	8	10–12
ciliegie	150	60	15	10–15
pesche	500	60	25–28	15–20
susine	250	60	20–25	10–15
uva spina	250	60	20–22	10–15
Verdura				
congelato in blocco ad es. cavolo verde, spinaci, cavolo nero	300	60	20–25	10–15
Pesce				
pesce, filetti	400	60	15	10–15
trote	500	60	15–18	10–15
astice	300	60	25–30	10–15
granchi	300	60	4–6	5

Alimenti da sconge-lare	Peso in g	Temperatura in °C	Durata in minuti	Tempo com-pensazione in minuti
Carne				
arrosto	a fettine	60	8–10	15–20
spezzatino	500	60	30–40	10–15
spezzatino	1000	60	50–60	10–15
carne tritata	250	50	15–20	10–15
carne tritata	500	50	20–30	10–15
sella di lepre	500	50	30–40	10–15
fegato	250	60	20–25	10–15
sella di capriolo	1000	50	40–50	10–15
fettine / costolette / salsicce	800	60	25–35	15–20
Pollame				
pollo	1000	60	40	15–20
pollo, cosce	150	60	20–25	10–15
pollo, fettine	500	60	25–30	10–15
tacchino, cosce	500	60	40–45	10–15
Pasticcini				
dolci di pasta sfoglia/ pasta lievitata		60	10–12	10–15
dolci e torte di pasta soffice	400	60	15	10–15
Pane/panini				
panini		60	30	2
pane bigio, a fette	250	60	40	15
pane integrale, a fette	250	60	65	15
pane bianco, a fette	150	60	30	20

Funzioni speciali

Sterilizzare

Frutta / verdura

Usare frutta e verdura di prima qualità, fresca e senza ammaccature o parti guaste.

Vasetti

Usare vasetti e accessori in ottimo stato e lavati accuratamente. Si possono usare vasetti con coperchio avvitabile o con coperchio di vetro, guarnizione di gomma e gancio di chiusura.

Per una preparazione omogenea, si consiglia espressamente di usare vasetti della stessa grandezza.

Dopo aver riempito i vasetti, pulire il bordo con uno straccio pulito e acqua calda. Successivamente chiudere i vasetti.

Frutta

Cernere accuratamente la frutta, lavarla brevemente ma bene e lasciarla sgocciolare. Lavare con precauzione le bacche facendo attenzione a non schiacciarle.
Eliminare eventualmente bucce, piccioli, semi e noccioli.
Tagliare a pezzi la frutta grossa. Tagliare le mele a spicchi.
Punzecchiare la buccia di frutta più grande con nocciolo (susine, prugnoli, albicocche) più volte con una forchetta o uno stuzzicadenti, per evitare che scoppi.

Verdura

Cernere, lavare e, se necessario, tagliare a pezzi la verdura.
Sbollentare la verdura, affinché conservi il suo colore (v. capitolo "Sbollentare").

Quantità

Mettere gli alimenti senza comprimerli nei vasetti, mantenendo al minimo 3 cm liberi sotto il bordo. Se si comprimono gli alimenti, le cellule rimangono danneggiate. Battere delicatamente il vasetto con gli alimenti su un canovaccio, per distribuire meglio il contenuto.

Versare nel vasetto il liquido. Il contenuto deve rimanere coperto dal liquido.
Per la frutta, aggiungere una soluzione zuccherata; per la verdura una soluzione con sale o aceto.

Consigli

Sfruttare il calore residuo togliendo i vasetti dal vano 30 minuti dopo averlo spento.

Coprire i vasetti con un panno e lasciarli raffreddare lentamente per 24 ore circa.

Operazioni

- Inserire la griglia nel ripiano più in basso.
- Sistemare sulla griglia i vasetti della stessa grandezza. I vasetti non devono toccarsi.

Impostazioni

Programmi automatici > (frutta/verdura) > ... > sterilizzare

oppure

Altri programmi > sterilizzare >

oppure

Cottura al vapore
Temperatura: v. tabella
Durata: v. tabella

Alimenti da sterilizzare	Temperatura in °C	Durata in minuti*
Bacche		
ribes	80	50
uva spina	80	55
mirtilli rossi	80	55
Frutta con nocciolo		
ciliegie	85	55
mirabelle	85	55
susine	85	55
pesche	85	55
regina Claudia	85	55
Frutta con torsolo		
mele	90	50
passato di mele	90	65
cotogne	90	65
Verdura		
fagioli	100	120
fagioli grossi	100	120
cetrioli	90	55
Carne		
precotta	90	90
arrostita	90	90

* I tempi sono indicati per vasetti di vetro da 1 litro. Per vasetti da mezzo litro, il tempo si riduce di 15 minuti; per vasetti da 1/4 di litro di 20 minuti.

Estrarre succhi

Col forno a vapore è possibile estrarre il succo da frutta polposa, ad es. bacche e ciliegie.

La frutta ben matura è più indicata poiché contiene più succo dal sapore e aroma più spiccati.

Operazioni preliminari

Cernere e lavare la frutta. Eliminare eventualmente le parti guaste.

Togliere il peduncolo da uva e visciole poiché contiene sostanze amare. Non occorre eliminare il peduncolo delle bacche.

Consigli

Per ottenere un succo più saporito, mescolare frutta dolce e asprigna.

Per la maggior parte della frutta vale: per ottenere una maggiore quantità di succo e un aroma migliore, aggiungere alla frutta zucchero e lasciarla riposare per alcune ore. Per 1 kg di frutta dolce si consiglia di aggiungere 50 - 100 g di zucchero; per 1 kg di frutta asprigna, invece, 100 - 150 g.

Se si desidera conservare il succo, versarlo in bottiglie pulite e chiuderle subito.

Operazioni

- Mettere la frutta già preparata in un recipiente di cottura con fori.
- Sistemare sotto un recipiente senza fori o la leccarda per raccogliere il succo che cola.

Impostazioni

Cottura al vapore ♨
Temperatura: 100 °C
Durata: 40–70 minuti

Preparare yogurt

Per preparare lo yogurt in casa, usare yogurt fresco o fermenti per yogurt acquistabili nei negozi di prodotti biologici.

Usare yogurt naturale con colture fresche e senza additivi. Lo yogurt riscaldato non è indicato.

Lo yogurt deve essere fresco (breve tempo di conservazione).

Per preparare lo yogurt si può usare latte UHT a lunga scadenza, non freddo, o latte fresco. Latte UHT può essere usato senza alcun trattamento ulteriore. Il latte fresco dovrebbe prima venir riscaldato a 90 °C (non farlo bollire!) e poi lasciato raffreddare a 35 °C. Se si usa latte fresco anziché a lunga scadenza (UHT) lo yogurt risulta più denso.

Lo yogurt e il latte devono avere lo stesso contenuto di sostanze grasse.

I vasetti non possono essere mossi o agitati durante il tempo di stoccaggio.

Dopo la preparazione, lo yogurt deve essere raffreddato immediatamente nel frigorifero.

La densità, la percentuale di grassi e le colture utilizzate nel yogurt iniziale, influenzano la consistenza dello yogurt preparato. Non tutti gli yogurt sono adatti come yogurt iniziale.

Cause possibili per risultati scarsi

Lo yogurt non è denso:
conservazione sbagliata dello yogurt iniziale, è stata interrotta la refrigerazione, la confezione era danneggiata, il latte non è stato riscaldato abbastanza.

Si è depositato del liquido:
i vasetti sono stati mossi, lo yogurt non è stato raffreddato abbastanza velocemente.

Lo yogurt è granuloso:
il latte è stato riscaldato troppo, il latte non era ineccepibile, il latte e lo yogurt iniziale non sono stati mescolati in modo regolare.

Consiglio

Se si usano fermenti per yogurt, è possibile preparare lo yogurt con latte e panna mescolati. Mescolare 3/4 di litro di latte con 1/4 di litro di panna.

Operazioni

- Mescolare 100 g di yogurt con un litro di latte oppure aggiungere al latte i fermenti per lo yogurt secondo le istruzioni sulla confezione.
- Versare il latte preparato in vasetti e chiuderli.
- Sistemare i vasetti sulla griglia o in un recipiente di cottura. I vasetti non devono toccarsi.
- Appena la durata è terminata, mettere i vasetti subito in frigorifero. Non muovere i vasetti inutilmente.

Impostazioni

Programmi automatici > speciale > preparare yogurt

oppure

Cottura al vapore
Temperatura: 40 °C
Durata: 5:00 ore

Far lievitare la pasta

Operazioni

- Preparare la pasta secondo la ricetta.
- Coprire la terrina con la pasta e sistemarla sulla griglia.

Impostazioni

Altri programmi > far lievitare la pasta

oppure

Cottura al vapore
Temperatura: 40 °C
Durata: secondo la ricetta

Stemperare gelatina

Operazioni

- Mettere ammollo per 5 minuti in acqua fredda **i fogli di gelatina**. I fogli di gelatina devono essere coperti bene dall'acqua. Strizzare i fogli di gelatina ed eliminare l'acqua dal recipiente. Rimettere i fogli di gelatina strizzati nel recipiente.
- Mettere la **gelatina in polvere** in un recipiente e aggiungere acqua come indicato sulla confezione.
- Coprire il recipiente e sistemarlo sulla griglia.

Impostazioni

Programmi automatici > speciale > stemperare gelatina

oppure

Cottura al vapore
Temperatura: 90 °C
Durata: 1 minuto

Fondere cioccolato

Nell'apparecchio è possibile fondere ogni specie di cioccolato.

Operazioni

- Sminuzzare il cioccolato.
  Mettere la glassa al cioccolato nella confezione chiusa in un recipiente con fori.
- Se la quantità è piuttosto grande, mettere il cioccolato in un recipiente senza fori; se è piccola, in una tazza o ciotola.
- Coprire il recipiente col coperchio o una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).
- Se il quantitativo è grande, mescolare di tanto in tanto il cioccolato.

Impostazioni

Programmi automatici > speciale > fondere cioccolato

oppure

Cottura al vapore
Temperatura: 65 °C
Durata: 20 minuti

Funzioni speciali

Pelare alimenti

Operazioni

- Incidere gli alimenti come i pomodori, le nettarine ecc. a forma di croce sulla parte del picciolo. Successivamente sarà più facile togliere la buccia.
- Mettere gli alimenti in un recipiente con fori.
- Sciacquare subito con acqua fredda le mandorle appena tolte dall'apparecchio. In caso diverso non è possibile pelarle.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: v. tabella

Alimenti	Durata in minuti
albicocche	1
mandorle	1
nettarine	1
peperoni	4
pesche	1
pomodori	1

Conservare mele

La conservabilità di mele non trattate può essere prolungata. Se il locale è asciutto, fresco e ben ventilato, le mele si conservano bene per 5, 6 mesi. È possibile conservare solo le mele, non altra frutta con semi.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 50 °C
Durata: 5 minuti

Sbollentare

La verdura e la frutta dovrebbero venire sbollentate prima di congelarle. In tal modo gli alimenti sbollentati e congelati si conservano meglio.

La verdura sbollentata e congelata conserva meglio il suo colore naturale.

Operazioni

- Sistemare la frutta e la verdura già preparate in un recipiente di cottura con fori.
- Trascorso il tempo, togliere la frutta e la verdura e tuffarla in acqua ghiacciata per raffreddarla in fretta. Successivamente lasciarla sgocciolare bene.

Impostazioni

Programmi automatici > (frutta/verdura) > ... > sbollentare

oppure

Altri programmi > sbollentare

oppure

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 1 minuto

Rosolare cipolle

È possibile soffriggere le cipolle nel loro succo con l'aggiunta di poco grasso o olio.

Operazioni

- Tagliare le cipolle e metterle con poco burro in un recipiente senza fori.
- Coprire il recipiente col coperchio o una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).

Impostazioni

Programmi automatici > speciale > rosolare cipolle

oppure

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 4 minuti

Igienizzare le stoviglie

Le stoviglie e il biberon, igienizzati nell'apparecchio, a programma ultimato sono privi di germi come quando si fanno bollire. Si dovrà comunque controllare i dati della casa produttrice se tutte le parti sono resistenti alla temperatura (fino a 100 °C) e al vapore.

Assemblare le diverse parti del biberon quando sono completamente asciutte. In tal modo si eviterà che si infestino di germi.

Operazioni

- Smontare le diverse parti del biberon e sistemarle sulla griglia o in un recipiente con fori in modo che non si tocchino e con l'apertura rivolta verso il basso. In tal modo il vapore potrà circolare liberamente tra le diverse parti.

Impostazioni

Altri programmi > igienizzare le stoviglie

oppure

Cottura al vapore ♨
Temperatura: 100 °C
Durata: 15 minuti

Riscaldare salviette

Operazioni

- Inumidire gli asciugamani per gli ospiti e arrotolarli in modo compatto.
- Mettere gli asciugamani in un recipiente con fori.

Impostazioni

Programmi automatici > speciale > riscaldare salviette

oppure

Cottura al vapore ♨
Temperatura: 70 °C
Durata: 2 minuti

Liquefare il miele

Operazioni

- Svitare un po' il coperchio e mettere il vasetto in un recipiente con fori o sulla griglia.
- Mescolare una volta il miele nel vasetto.

Impostazioni

Programmi automatici > speciale > liquefare miele

oppure

Cottura al vapore
Temperatura: 60 °C
Durata: 90 minuti (non dipende dalla grandezza del vasetto o dalla quantità di miele nel vasetto).

Preparare uova sbattute

Operazioni

- Mescolare 6 uova con 375 ml di latte (non sbattere in modo spumoso).
- Condire il composto di uova e latte e metterlo in un recipiente senza fori spalmato con burro.

Impostazioni

Cottura al vapore
Temperatura: 100 °C
Durata: 4 minuti

L'apparecchio è dotato di numerosi programmi automatici. I singoli programmi sono corredati di modalità di cottura, temperature e durate. Rimane quindi solo da scegliere le indicazioni adatte alla propria pietanza tra quelle elencate.

Il grado di cottura è raffigurato da una barra a sette segmenti. Alla consegna è preimpostato un livello medio di cottura visualizzato da un segmento pieno al centro. Per selezionare l'impostazione desiderata, basta spostare il segmento pieno verso sinistra o destra.

I dati riguardanti il peso si riferiscono sempre al peso per unità. E' possibile preparare un trancio di salmone di 250 g o più pezzi dello stesso peso contemporaneamente.

Per alcuni programmi vengono visualizzate indicazioni riguardanti l'indicazione oraria per infornare gli alimenti. Attenersi o confermare le indicazioni visualizzate.

Dopo una funzione di cottura, lasciare sempre raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di selezionare un programma automatico.

Se si infornano gli alimenti nel vano caldo, aprire lo sportello con precauzione. Potrebbe uscire vapore bollente. Si consiglia quindi di retrocedere di un passo e aspettare finché il vapore si è disperso.
Fare attenzione a non giungere a contatto col vapore bollente o con le pareti calde dell'apparecchio. Pericolo di infortunarsi e di ustionarsi!

L'ora di avvio può essere posticipata con l'opzione "start ore" o "fine alle".

Per terminare prima del tempo un programma automatico, si dovrà spegnere l'apparecchio.

Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera, selezionare con il sensore ‣☰ "prolungare la cottura".

I programmi automatici possono essere salvati come anche come "programmi individuali".

- Selezionare "programmi automatici".
- Selezionare il menù secondario del caso (ad es. verdura).
- Selezionare il tipo di verdura (ad es. cavolfiore).
- Selezionare e confermare i rispettivi dati visualizzati.
- Selezionare la modalità di cottura ed eventualmente il livello di cottura.

Prolungare la cottura

Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera è possibile prolungare la cottura.

- Premere ‣≡.
- Confermare "prolungare la cottura".

Verdura	Sbollentare	Cottura al vapore	Sterilizzare
cavolfiore			
cimette	x	x	-
cimette	x	x	-
fagioli			
fagiolini verdi	x	x	x
fagioli gialli	x	x	x
fagioli grossi	x	x	-
fagiolini principessa	x	x	-
fagioli rampicanti	x	x	x
broccoli	x	x	-
cavolo cinese	x	x	-
piselli	x	x	-
finocchi	x	x	-
cavolo verde	x	x	-
patate			
patate lesse non pelate	-	x	-
patate lesse pelate	-	x	-
cavolo rapa	x	x	-
zucca	x	x	-
pannocchie di mais	x	x	-
biete	x	x	-
carote			
carote novelle	x	x	-
carote parigine	x	x	-
carote eduli	x	x	-
peperoni	x	x	-
porri	x	x	-
cavolini di Bruxelles	x	x	-
cavolo nero	x	x	-

I diversi programmi

Verdura	Sbollentare	Cottura al vapore	Sterilizzare
asparagi asparagi bianchi asparagi verdi	x	x	-
spinaci	x	x	-
cavolo a punta	x	x	-
cavolo bianco	x	x	-
verza	x	x	-
zucchini	x	x	-
piselli mangiatutto	x	x	-

Pesce	Cottura al vapore
orata	x
trota	x
halibut	x
nasello	x
carpa	x
salmone	x
pangasio	x
scorpena	x
eglefino	x
platessa	x
merlano giallo	x
coda di rospo	x
sogliola	x
rombo	x
tilapia	x
persico del lago Vittoria	x
lucioperca	x

Crostacei	Cottura al vapore
gamberi	x
gamberi imperiali	x
shrimps	x

Riso	Cottura al vapore
riso basmati	x
riso parboiled	x
riso a chicchi tondi	x
riso integrale	x
riso selvatico	x

Frutta	Sbollentare	Cottura al vapore	Sterilizzare
mele	x	x	x
pere	x	x	-
ciliegie	x	x	x
susine	x	x	x

Uova di gallina	Cottura al vapore
grandezza S	
alla coque	x
medi	x
sode	x
grandezza M	
alla coque	x
medi	x
sode	x
grandezza L	
alla coque	x
medi	x
sode	x
grandezza XL	
alla coque	x
medi	x
sode	x

Speciale
riscaldare salviette
stemperare gelatina
liquefare il miele
preparare yogurt
fondere cioccolato
rosolare cipolle

Impostazioni

L'apparecchio viene fornito con diverse impostazioni di serie. Nel menu "impostazioni" è possibile selezionare diverse voci e voci secondarie e modificarle.

Le impostazioni attive sono contraddistinte da una spunta ✓.

Operando con "⮌ si ritorna al menù precedente.

Dopo aver confermato con "OK" o se non è stata effettuata alcuna selezione entro 15 secondi, nel display appare il menù precedente.

Il display può essere impostato in diverse lingue. Se, per svista, si seleziona una lingua incomprensibile, il simbolo ⚑ è di aiuto per riattivare il menù secondario lingua e correggere l'impostazione.

- Accendere l'apparecchio.
- Selezionare "altri programmi".
- Selezionare "impostazioni".
- Selezionare il menù secondario desiderato e confermare con "OK".
- Selezionare le impostazioni desiderate.
- Confermare ogni volta con "OK".

oppure

- Premere ‣☰.
- Selezionare il menù secondario desiderato e confermare con "OK".
- Selezionare le impostazioni desiderate.
- Confermare ogni volta con "OK".

L'impostazione attivata alla consegna per le diverse voci del menù è in **grassetto**.

Voce menù	Impostazioni attuabili
Lingua	**deutsch**, ulteriori lingue nazione
Orologio	visualizzazione on / **off** / spegnimento notturno formato orologio 12 h / **24 h** impostare
Data	impostare la data
Luce forno	on / **"on" per 15secondi**
Luminosità display	regolare la luminosità
Volume	segnali acustici acustica tasti
Unità di misura	peso **g** oppure lb/oz temperatura **°C** oppure °F
Mantenere al caldo	on / **off**
Riduzione vapore	**on** / off
Temperature proposte	modificare le temperature proposte
Sicurezza	blocco accensione on / **off**

Voce menù	Impostazioni attuabili
Durezza acqua	dolce (< 8,4 °d, < 15 °f) media (8,4 - 14 °d, 15 - 25 °f) **dura** (> 14 °d, > 25 °f)
Concessionario	modalità fiera on / **off**
Impostazioni di serie	impostazioni resettare / non resettare programmi individuali cancellare / non cancellare temperature proposte resettare / non resettare

Pietanze test

Eseguire i test come descritto in "Cucine elettriche, piani di cottura con piastre, forni e grill per uso domestico per accertare le caratteristiche d'uso" (DIN EN 50304 / DIN EN 60350) , paragrafo "Forno a vapore e forno combi a vapore".

Alimenti	**Recipienti di cottura**	**Quantità in g**	**Ripiano**	**Leccarda**	**Temperatura in °C ***	**Durata cottura in min.**
Distribuzione vapore						
broccoli (10.1)	1 x DGGL 8	300	qualsiasi	sì	100	3
	3 x DGGL 8	ogni volta 300	2, 3, 4	sì	100	3
Immissione vapore						
broccoli (10.2)	1 x DGGL 8	max.	qualsiasi	sì	100	3
Potenza con carico massimo						
piselli (10.3)	2 x DGGL 1	ogni volta 750	2, 4 **	sì	100	***
	2 x DGGL 8	ogni volta 1000				

* non preriscaldare l'apparecchio

** Inserire consecutivamente nei rispettivi ripiani DGGL1 e DGGL 8.

*** Il test è terminato quando la temperatura è di 85 °C nel punto più freddo.

Pericolo di ferirsi!
Non usare mai la macchina a vapore per pulire l'apparecchio.
Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

Rischio di danni!
Se si usano prodotti per le pulizie non adeguati, le superfici possono rimanere danneggiate. Usare esclusivamente prodotti per le pulizie di casa.

Evitare pure di usare prodotti e detersivi alifatici contenenti idrogeno. Le guarnizioni potrebbero gonfiarsi.

Dopo l'uso pulire e asciugare sempre l'apparecchio e gli accessori. Aspettare che l'apparecchio sia freddo.

Chiudere lo sportello dopo che il vano interno è perfettamente asciutto.

Se l'apparecchio non viene usato per un periodo prolungato, si raccomanda espressamente di pulirlo a fondo per evitare che si sviluppino odori sgradevoli. Lasciare poi aperto lo sportello dell'apparecchio.

Parte anteriore

Pulire subito e ogni volta i residui di sporco sulla parte anteriore.
Se si aspetta troppo a lungo, può succedere che non si potranno più eliminare e che le superfici si macchino o rimangano danneggiate.

Pulire le superfici con uno straccio pulito di spugna, detersivo per lavare i piatti a mano e acqua calda. Asciugarle poi con uno straccio morbido.
È pure possibile usare uno straccio pulito e umido in microfibre senza detersivo.

Tutte le superfici sono sensibili ai graffi. I graffi sulle superfici in vetro possono provocare rotture del vetro.

Il colore e la struttura delle superfici può modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati.

Per non danneggiare le superfici, evitare di usare per le pulizie:

- prodotti contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro,
- prodotti decalcificanti,
- prodotti abrasivi, ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, pietra detergente,
- prodotti contenenti diluenti,
- prodotti specifici per acciaio,
- detersivo per lavastoviglie,
- spray per forno,
- prodotti per pulire il vetro,
- spugnette abrasive e spazzole dure, usate, ad es., per pulire le pentole,
- gomme pulenti,
- raschietti affilati!

Vano cottura

Dopo l'uso, asciugare sempre il vano di cottura, la guarnizione, il canaletto di raccolta, l'interno dello sportello e la sede del contenitore dell'acqua. L'acqua di condensa si può asciugare con una spugna o uno straccio assorbente.

Eliminare i residui d'unto con uno straccio pulito di spugna, detersivo per piatti e acqua calda. Sciacquare bene e asciugare.

A lungo andare, il **corpo termico inferiore** può cambiare colore in seguito al liquido che cola. Le sfumature di colore si possono eliminare facilmente col prodotto Miele per vetroceramica ed acciaio (v. capitolo "Accessori acquistabili"). Sciacquare con acqua pulita per eliminare a fondo i residui di prodotto per le pulizie.

La **guarnizione** è realizzata per tutta la durata d'esercizio dell'apparecchio. Nel caso si rendesse necessario cambiarla, rivolgersi al sevizio assistenza.

Dispositivo automatico apertura sportello

Controllare che il dispositivo non sia sporco di residui di cibo. Eliminare subito i residui d'unto con uno straccio pulito di spugna, detersivo per piatti e acqua calda. Sciacquare bene e asciugare.

Accessori

Leccarda, griglia, recipienti di cottura

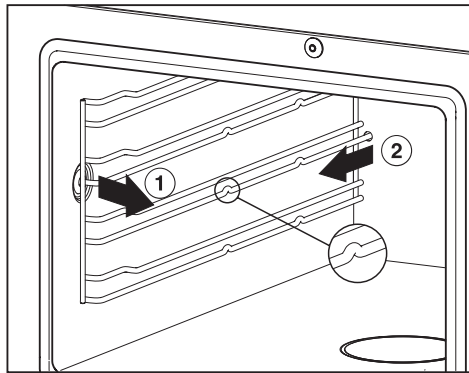
Dopo l'uso, lavare e asciugare la leccarda, la griglia e i recipienti di cottura. Tutti questi accessori si possono lavare con la lavastoviglie.

Eventuali sfumature bluastre dei recipienti di cottura si possono togliere con aceto o con il prodotto specifico Miele per vetroceramica e acciaio (v. voce "Accessori acquistabili"). Sciacquare poi a fondo con acqua corrente i recipienti di cottura per eliminare i residui di prodotto.

Serbatoio dell'acqua

Estrarre e vuotare il serbatoio dopo ogni uso. Lavarlo a mano e asciugarlo. Si eviterà così che si formino residui di calcare. Si eviterà così che si formino residui di calcare.

Griglie di supporto

Le griglie di supporto si possono lavare con la lavastoviglie o con acqua e detersivo per piatti.

- Estrarre le griglie prima lateralmente ① e poi dietro ②.
- Al momento di risistemare le griglie in sede, osservare che siano posizionate correttamente (v. figura). Incastrare bene le griglie.

> Se le griglie non sono incastrate correttamente, il dispositivo di blocco non è assicurato. Inoltre, inserendo i recipienti di cottura potrebbe rimanere danneggiato il sensore della temperatura.

Decalcificare

> Per decalcificare l'apparecchio usare esclusivamente le pastiglie specifiche realizzate da Miele (v. voce "Accessori acquistabili") per evitare che si verifichino danni.
> Fare attenzione che il prodotto decalcificante non giunga a contatto con la maniglia o il pannello in metallo in quanto potrebbero rimanere macchiati. Se è il caso, eliminare subito il prodotto decalcificante.

Dopo un determinato periodo di esercizio, l'apparecchio dovrà venire decalcificato. Quando è arrivato il momento per decalcificare l'apparecchio, nel display viene visualizzato il numero di funzioni di cottura rimanenti.

Dopo l'ultima funzione di cottura consentita, l'apparecchio si blocca.
Si consiglia di decalcificare l'apparecchio prima che si blocchi. L'intero processo di decalcificazione dura circa 38 minuti.

- Accendere l'apparecchio e selezionare la funzione "decalcificare".

Nel display viene visualizzata un'indicazione.

- Confermare con "OK".
- Versare 1,0 l di acqua tiepida nel serbatoio fino al contrassegno e aggiungere 2 pastiglie decalcificanti Miele.
- Inserire il serbatoio dell'acqua in sede fino alla battuta di arresto.

Nel display appare il tempo residuo. Il processo di decalcificazione si avvia.

> Il procedimento si può interrompere solo durante i primi 6 minuti.
> Evitare assolutamente di spegnere l'apparecchio prima che il procedimento sia terminato. Se viene interrotto si dovrà riattivarlo di nuovo.

Durante il procedimento occorre risciacquare due volte il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita.

Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Terminato il processo di decalcificazione, nel display appare la rispettiva conferma.

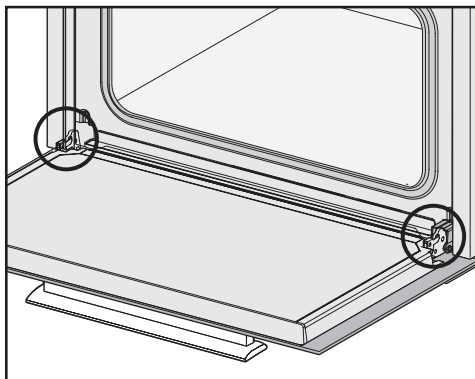
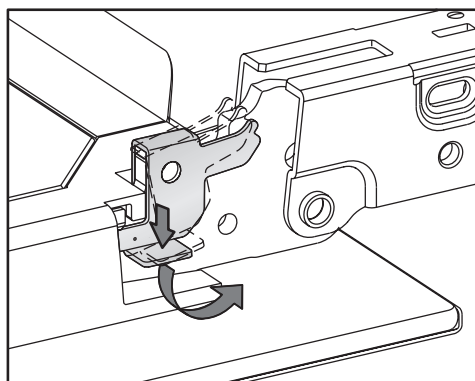
Dopo la decalcificazione

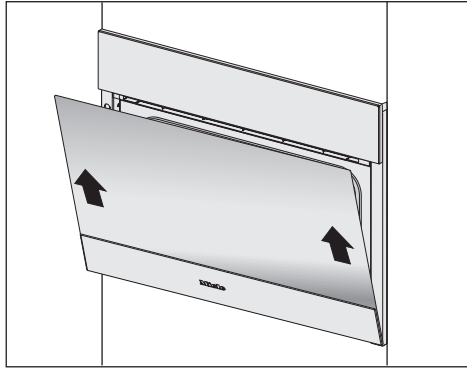
- Spegnere l'apparecchio.
- Rimuovere, vuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua.
- Asciugare il vano interno.

Chiudere lo sportello quando il vano interno è perfettamente asciutto.

Sportello

Smontare

Prima di smontare lo sportello si dovranno sbloccare su entrambi i lati le staffe di arresto delle cerniere dello sportello.

- Aprire completamente lo sportello.
- Sbloccare le staffe di arresto delle due cerniere dello sportello. Alzare le staffe di arresto in posizione obliqua fino all'arresto.

Pericolo di ferirsi!
Evitare assolutamente di smontare lo sportello se si trova in posizione orizzontale. I ganci di arresto scatterebbero all'indietro e potrebbero danneggiare l'apparecchio.

- Chiudere lo sportello fino alla battuta di arresto.
- Afferrare lo sportello lateralmente e toglierlo dagli arresti tirandolo in alto in posizione obliqua.

Evitare di alzare lo sportello afferrando la maniglia. Potrebbe rompersi.
Osservare inoltre che lo sportello non rimanga incastrato lateralmente al momento di toglierlo di sede.

Montare

- Rimettere lo sportello sui supporti di fissaggio.

Osservare che lo sportello non si incastri lateralmente.

- Aprire completamente lo sportello,
- abbassare le staffe di arresto in posizione orizzontale fino all'arresto.

Dopo i lavori di pulizia, bloccare assolutamente le staffe di arresto! Diversamente lo sportello si sgancerebbe dai supporti e potrebbe rimanere danneggiato.

Cosa fare se ...?

Nella maggior parte dei casi, le anomalie che si verificano con l'uso giornaliero possono venire eliminate facilmente dall'utente. Se non si ricorre subito al servizio assistenza, si risparmierà tempo e denaro.

Nelle tabelle sono riportate le cause delle anomalie più frequenti e il modo per eliminarle senza alcun problema. Tenere presente comunque:

⚠ Di norma l'installazione, la manutenzione ed eventuali riparazioni di apparecchiature elettriche devono essere fatte da elettricisti qualificati. Interventi fatti in modo non adeguato possono costituire una fonte di pericolo per l'utente.

Anomalia	Causa e intervento
Non è possibile accendere l'apparecchio.	Il fusibile è saltato. ■ Sostituire il fusibile (protezione minima: v. targhetta di matricola). Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Staccare per 1 minuto circa l'apparecchio dalla rete elettrica – togliendo la sicurezza o il fusibile dell'apparecchio, oppure – disinserendo l'interruttore di sicurezza per correnti di guasto FI. Se, dopo aver ripristinato il collegamento elettrico, non è possibile accendere l'apparecchio, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.
È stata attivata la modalità fiera e l'apparecchio non riscalda.	■ Disattivare la modalità fiera. Seguire l'indicazione visualizzata nel display.

Anomalia	Causa e intervento
Dopo aver spento l'apparecchio si sente il rumore del ventilatore.	L'apparecchio è dotato di ventilatore che espelle i fumi dal vano di cottura. Il ventilatore rimane in funzione anche dopo aver spento l'apparecchio. Si spegne automaticamente dopo un po' di tempo.
Dopo aver acceso l'apparecchio, quando è in funzione e dopo averlo spento si sente un rumore simile a un ronzio.	Il rumore non dipende da un'anomalia di funzionamento o da un difetto dell'apparecchio ma viene prodotto dalla pompa per l'acqua di alimentazione e scarico.
L'apparecchio è stato traslocato e, dopo la fase di riscaldamento, non si attiva il ciclo di cottura.	La temperatura di ebollizione dell'acqua è cambiata in quanto la nuova collocazione dell'apparecchio diverge di almeno 300 metri da quella precedente. ■ Per adattare la temperatura di ebollizione alla nuova altitudine, si dovrà decalcificare l'apparecchio (v. voce "Manutenzione e pulizia > Decalcificare").
Quando l'apparecchio è in funzione si produce troppo vapore che eventualmente esce da punti diversi da quelli consueti.	Lo sportello non è chiuso correttamente. ■ Chiudere lo sportello. La guarnizione dello sportello non è sistemata correttamente. ■ Se è il caso sistemarla correttamente in sede. Forse la guarnizione dello sportello è danneggiata (ad es. è screpolata). ■ Sostituire la guarnizione.
Se si riattiva la funzione di cottura, si sente un fischio.	Dopo aver chiuso lo sportello, si può generare un fischio derivante dalla compensazione di pressione. Non si tratta quindi di un guasto.

Anomalia	Causa e intervento
Le funzioni "ora ore" e "fine alle" non vengono visualizzate.	Per la funzione "decalcificare" tali funzioni non sono a disposizione. La temperatura del vano è troppo alta, ad es. a cottura ultimata. ■ Lasciare aperto lo sportello finché il vano cottura si raffredda.
La luce del vano cottura non funziona.	L'illuminazione è fulminata. Contattare il servizio assistenza se è necessario sostituire la lampadina.
Nel display appare *F* unitamente a un numero.	
F 44	Errore di comunicazione ■ Spegnere l'apparecchio e accenderlo di nuovo dopo alcuni minuti. Se nel display riappare l'indicazione di anomalia, contattare il servizio assistenza.
F .. Altre indicazioni di anomalia	Guasto tecnico. ■ Spegnere l'apparecchio e contattare il servizio assistenza Miele.

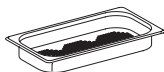
Miele offre un ricco assortimento di accessori e prodotti specifici per le pulizie e la manutenzione, realizzati espressamente per gli elettrodomestici Miele.

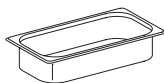
Tutti i prodotti si possono ordinare comodamente per Internet alla pagina Miele:

È pure possibile acquistare questi prodotti presso il servizio assistenza Miele (v. a tergo) o presso il concessionario Miele.

Recipienti di cottura

La vasta offerta di recipienti di cottura di diverse dimensioni con fori o senza fori:

DGGL 1

recipiente con fori
capienza 1,5 l / capienza utile 0,9 l
325x175x40 mm (LxPxA)

DGG 2

recipiente senza fori
capienza 2,5 l / capienza utile 2,0 l
325x175x65 mm (LxPxA)

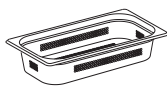
DGG 3

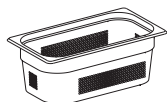
recipiente senza fori
capienza 4,0 l / capienza utile 3,1 l
325x265x65 mm (LxPxA)

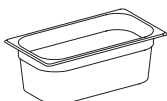
DGGL 4

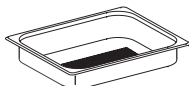
recipiente con fori
capienza 4,0 l / capienza utile 3,1 l
325x265x65 mm (LxPxA)

Accessori acquistabili

DGGL 5

recipiente con fori
capienza 2,5 l / capienza utile 2,0 l
325x175x65 mm (LxPxA)

DGGL 6

recipiente con fori
capienza 4,0 l / capienza utile 2,8 l
325x175x100 mm (LxPxA)

DGG 7

recipiente senza fori
capienza 4,0 l / capienza utile 2,8 l
325x175x100 mm (LxPxA)

DGGL 8

recipiente con fori
capienza 2,0 l / capienza utile 1,7 l
325x265x40 mm (LxPxA)

DGGL 13

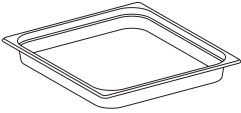
recipiente con fori
capienza 3,3 l / capienza utile 2,0 l
325x350x40 mm (LxPxA)

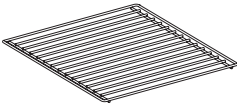
DGD 1/3

coperchio per recipienti 325x175 mm

DGD 1/2

coperchio per recipienti 325x265 mm

Leccarda

per raccogliere il liquido che esce dagli alimenti
325x430x40 mm (LxPxA)

Griglia

per appoggiare i recipienti convenzionali

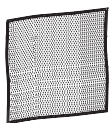
Prodotti per le pulizie e la manutenzione

Pastiglie decalcificanti 6 pezzi

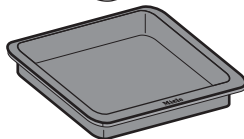
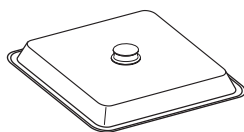
per decalcificare l'apparecchio

Prodotto per pulire vetroceramica e acciaio 250 ml

per eliminare macchie dal corpo termico inferiore causate dal liquido che cola;
per togliere striature dai recipienti di cottura

Straccio in microfibre

per eliminare impronte digitali e macchie superficiali

Varie

Casseruola multiuso KMB 5000-S

In getto di alluminio, superficie antiaderente, con coperchio in acciaio. Indicata anche per la zona casseruole dei piani di cottura ad induzione, cucine elettriche e forni.
Non indicata per fornelli a gas!
Capienza massima: 2,5 kg
Dimensioni: 325x260x65 mm (LxPxA)

▶ I dati di collegamento (tensione e frequenza), riportati nella targhetta di matricola, devono assolutamente corrispondere con quelli della rete di alimentazione, in modo che l'apparecchio non rimanga danneggiato.
Prima di installare il forno a vapore, controllare i dati di collegamento. In caso di dubbio rivolgersi a un elettricista qualificato.

▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non usarle quindi per collegare il forno a vapore alla rete elettrica.

▶ A installazione ultimata, la presa deve essere facilmente accessibile.

▶ Il forno a vapore deve essere installato in modo da vedere il contenuto del recipiente di cottura sul ripiano più in alto. In tal modo si eviterà di ustionarsi a causa dei cibi caldi e dell'acqua che potrebbero traboccare.

I dati dimensionali sono indicati in mm.

Dimensioni apparecchi e vano incasso

Incasso in un armadio a colonna

* apparecchi con frontale in vetro
** apparecchi con frontale in metallo

① forno a vapore da incasso

② vano incasso

③ passaggio cavo di collegamento apparecchio

④ punto consigliato per il collegamento elettrico

⑤ cavo elettrico

Incasso in un mobile della base

Se l'apparecchio viene installato sotto un piano cottura, attenersi alle indicazioni relative all'incasso e all'altezza del piano cottura.

* apparecchi con frontale in vetro
** apparecchi con frontale in metallo

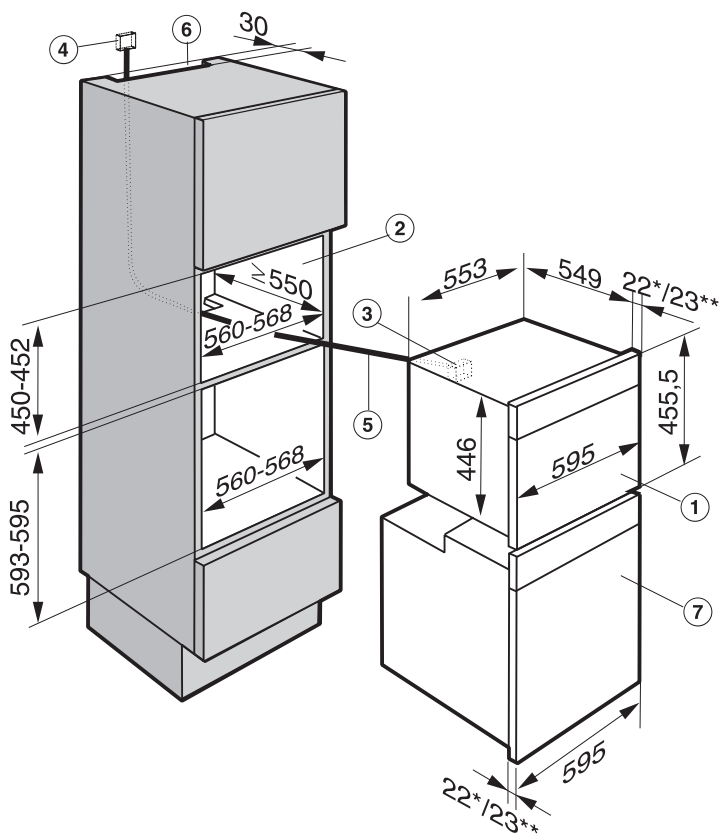
① forno a vapore da incasso

② vano incasso

③ passaggio cavo di collegamento apparecchio

④ punto consigliato per il collegamento elettrico

⑤ cavo elettrico

Incasso in combinazione con forno convenzionale

* apparecchi con frontale in vetro
** apparecchi con frontale in metallo

① forno a vapore da incasso

② vano incasso

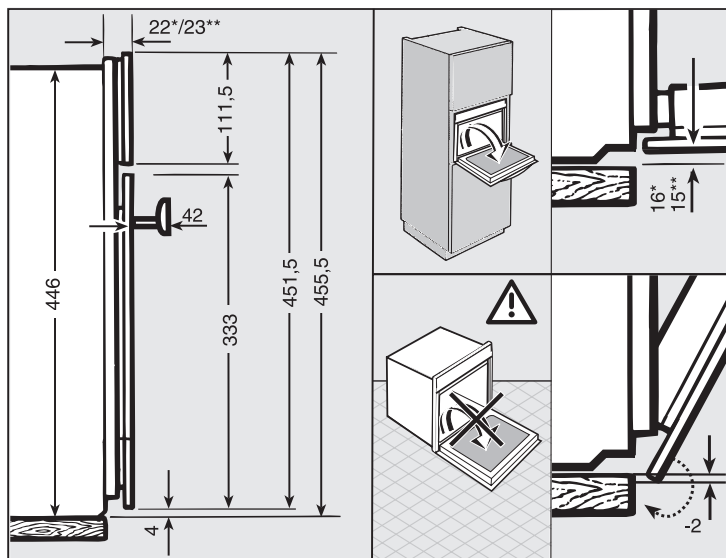
③ passaggio cavo di collegamento apparecchio

④ punto consigliato per il collegamento elettrico

⑤ cavo elettrico

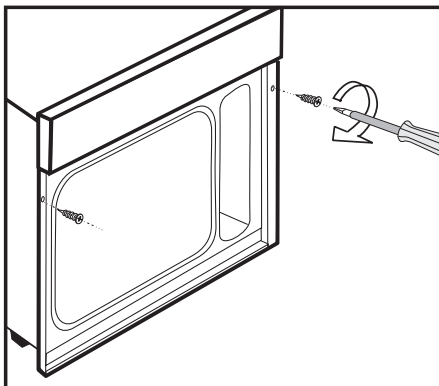
⑥ apertura di ventilazione se l'apparecchio è combinato con forno con pirolisi

⑦ forno convenzionale

Dimensioni dettagliate parte frontale forno a vapore

* apparecchi con frontale in vetro
** apparecchi con frontale in metallo

Incassare l'apparecchio

- Inserire l'apparecchio nel vano d'incasso e posizionarlo.

L'apparecchio deve essere posizionato a piombo affinché il serbatoio per l'acqua funzioni perfettamente.
Una divergenza di 2° al massimo non compromette il funzionamento.

- Fissare l'apparecchio con le viti da legno in dotazione 3,5x25 mm a destra e a sinistra alle pareti laterali del mobile d'incasso.

DG 6400-55
Incasso in un armadio a colonna, pannello compensazione in alto

* apparecchi con frontale in vetro
** apparecchi con frontale in metallo

① forno a vapore da incasso

② vano incasso

③ passaggio cavo di collegamento apparecchio

④ punto consigliato per il collegamento elettrico

⑤ cavo elettrico

⑥ pannello compensazione

Incasso in un armadio a colonna, pannello compensazione in basso

* apparecchi con frontale in vetro
** apparecchi con frontale in metallo

① forno a vapore da incasso

② vano incasso

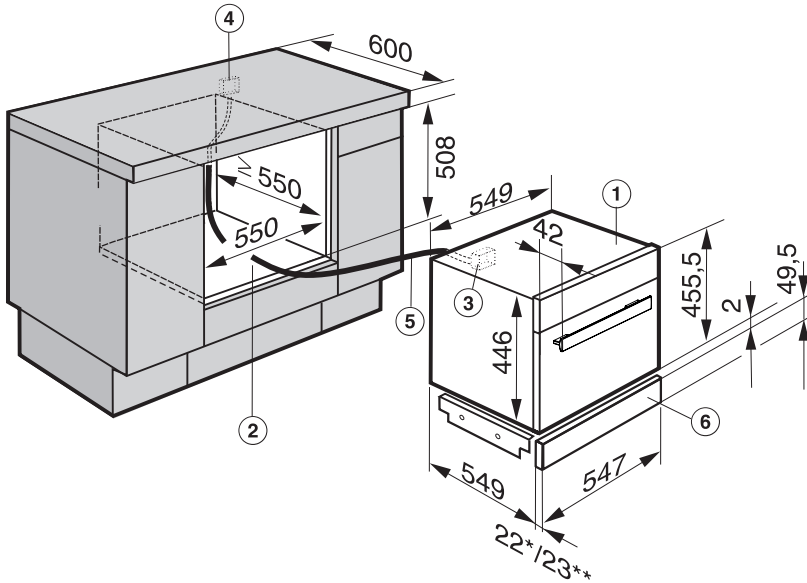
③ passaggio cavo di collegamento apparecchio

④ punto consigliato per il collegamento elettrico

⑤ cavo elettrico

⑥ pannello compensazione

Incasso in un mobile della base, pannello compensazione in basso

Se l'apparecchio viene installato sotto un piano cottura, attenersi alle indicazioni relative all'incasso e all'altezza del piano cottura.

* apparecchi con frontale in vetro
** apparecchi con frontale in metallo

① forno a vapore da incasso

② vano incasso

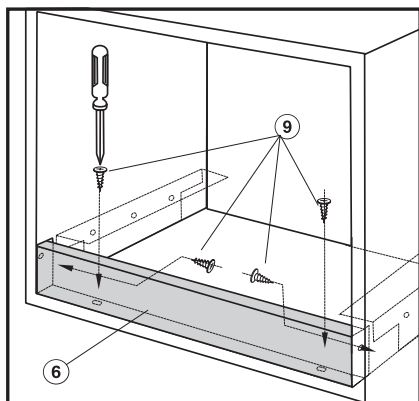
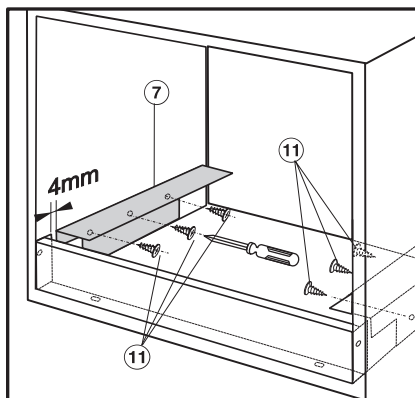
③ passaggio cavo di collegamento apparecchio

④ punto consigliato per il collegamento elettrico

⑤ cavo elettrico

⑥ pannello compensazione

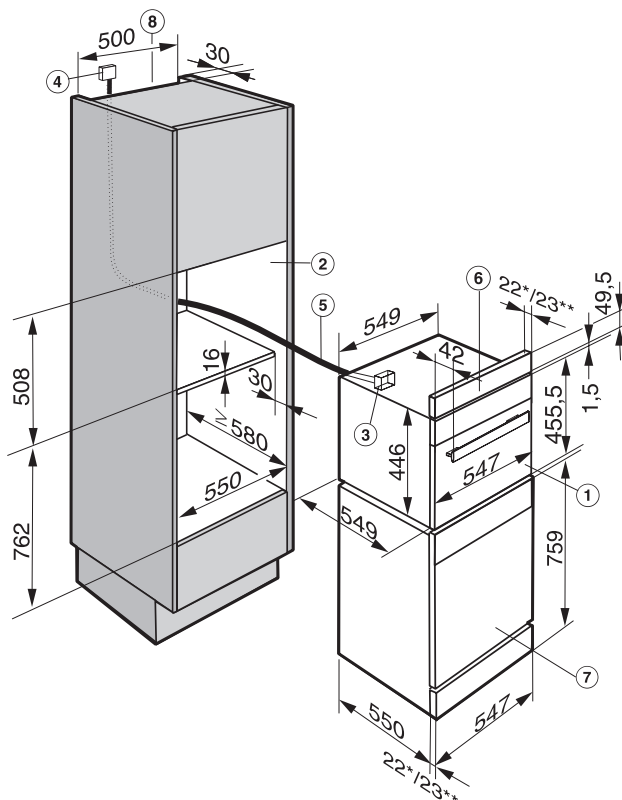
Incassare l'apparecchio

Fissare il pannello di compensazione in basso

Fissare pannello di compensazione ⑥ con le viti in dotazione ⑨ (4 pezzi/ 3,5x12) come evidenziato nell'illustrazione.

Fissare il pannello di compensazione in alto

Fissare il pannello di compensazione ⑥ con le viti in dotazione ⑨ (4 pezzi/ 3,5x12) come evidenziato nell'illustra- zione

Montare le squadre di supporto

Fissare le squadre di supporto ⑦ a destra e a sinistra nel mobile di incasso mediante 3 viti per squadra (3,5x12) ⑪. Mantenere assolutamente una distanza di 4 mm tra le squadre e il pannello di compensazione. V. illustrazione.

Incasso con piano intermedio in combinazione con forno convenzionale, pannello compensazione in alto

* apparecchi con frontale in vetro / ** apparecchi con frontale in metallo

① forno a vapore da incasso

② vano incasso

③ passaggio cavo di collegamento apparecchio

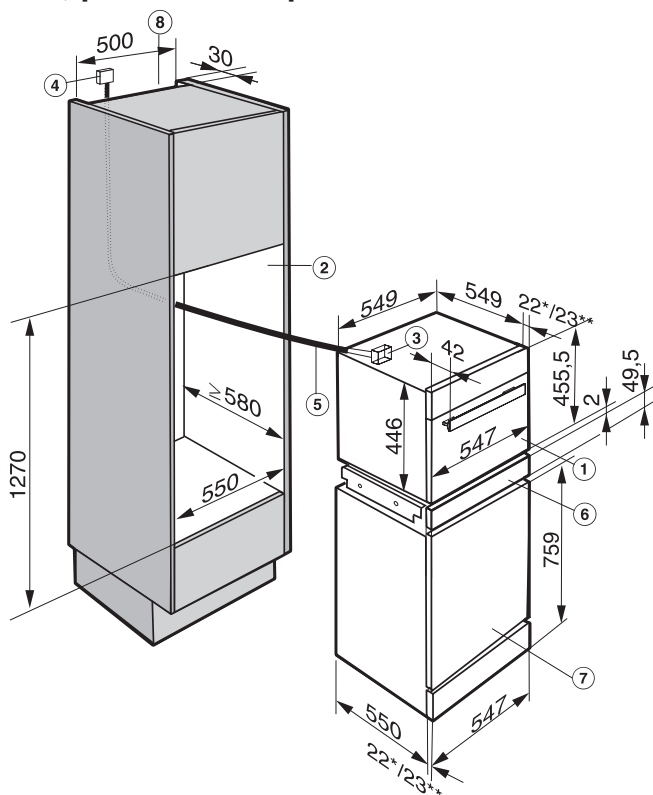
④ punto consigliato per il collegamento elettrico

⑤ cavo elettrico

⑥ pannello compensazione

⑦ forno convenzionale

⑧ apertura di ventilazione se l'apparecchio è combinato con forno con pirolisi

Incasso in vano continuo in combinazione con forno convenzionale, pannello compensazione in basso

* apparecchi con frontale in vetro / ** apparecchi con frontale in metallo

① forno a vapore da incasso

② vano incasso

③ passaggio cavo di collegamento apparecchio

④ punto consigliato per il collegamento elettrico

⑤ cavo elettrico

⑥ pannello compensazione

⑦ forno convenzionale

⑧ apertura di ventilazione se l'apparecchio è combinato con forno con pirolisi

Sistemare in sede il pannello di compensazione

Fissare il pannello di compensazione ⑥ con le viti in dotazione ⑨ (4 pezzi/ 3,5x12) come evidenziato nell'illustrazione

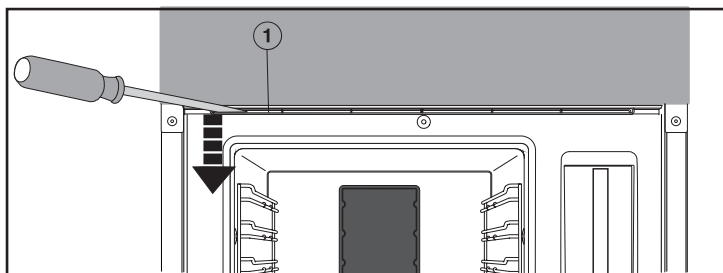
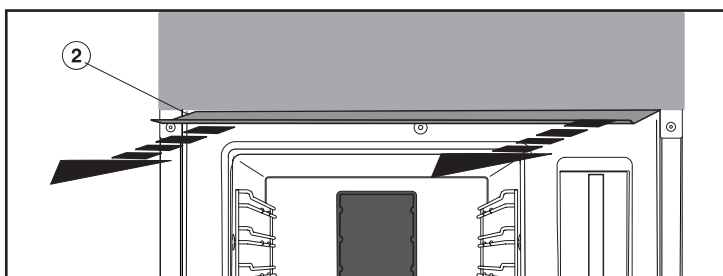
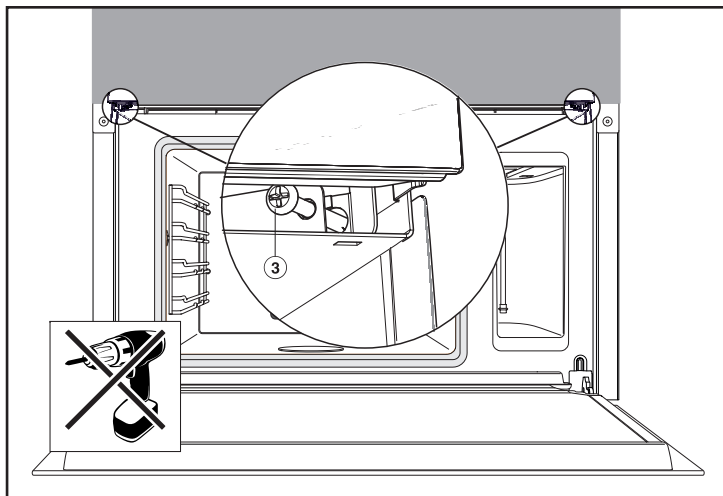
Montare le squadre di supporto

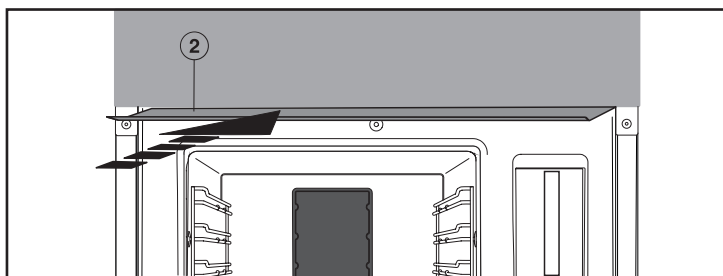
Fissare le squadre di supporto ⑦ a destra e a sinistra nel mobile di incasso mediante 3 viti per squadra (3,5x12) ⑪. Mantenere assolutamente una distanza di 4 mm tra le squadre e il pannello di compensazione. V. illustrazione.

Fissare l'apparecchio

- Allineare l'apparecchio con la parte anteriore del mobile

Dopo aver posizionato l'apparecchio, si dovrà fissarlo per evitare che si sposti.

- Con il cacciavite premere un po' verso il basso il listello di copertura della ventilazione ①.

- Con l'altra mano, estrarre il listello di copertura della ventilazioneverso avanti ②.

- Avvitare le due viti di fissaggio ③ fino alla battuta di arresto con un cacciavite lungo.

Non usare un cacciavite elettrico. Questo potrebbe piegare la vite di fissaggio e danneggiare l'apparecchio.

- Rimontare il listello di copertura della ventilazione ②.

Collegamento elettrico

Si consiglia di effettuare il collegamento alla rete elettrica con presa. In questo modo viene facilitato il servizio assistenza. A installazione ultimata, la presa deve essere facilmente accessibile.

Se si toglie la spina dal cavo di collegamento, o se il cavo elettrico è privo di spina, il forno a vapore dovrà venire collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.

Se, a installazione ultimata, la presa non fosse più accessibile o è previsto un collegamento elettrico fisso, si dovrà installare un interruttore onnipolare. L'apertura tra i contatti dovrà essere di almeno 3 mm, ad esempio: interruttori automatici, fusibile e protezione.

Se il cavo elettrico di collegamento rimanesse danneggiato, si dovrà sostituire con un cavo speciale, tipo H 05 VV-F (isolato in PVC), disponibile presso il fabbricante o il servizio assistenza Miele.

I **dati per il collegamento elettrico** sono riportati nella **targhetta di matricola** e devono assolutamente corrispondere a quelli della rete di alimentazione.

La casa produttrice declina tutte le responsabilità per danni e infortuni diretti o indiretti derivanti da operazioni di installazione o collegamenti elettrici errati.

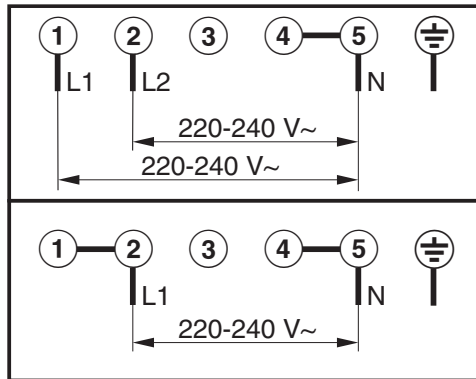
La casa produttrice, inoltre, non si assume alcuna responsabilità per danni e infortuni (ad es. folgorazioni!) derivanti dalla mancanza di un conduttore di messa a terra o se tale dispositivo di sicurezza è difettoso.

La protezione contro eventuali contatti con parti isolate deve essere garantita a installazione ultimata!

Assorbimento complessivo

v. targhetta di matricola

Collegamento e protezione

AC 400 V 2N / 50 Hz
interruttore automatico di massima corrente 10 A
caratteristica di stacco: tipo B o C

Interruttore automatico corrente di guasto

Per maggiore sicurezza si consiglia di interporre tra l'apparecchio e il collegamento un differenziale di sicurezza (salvavita) con soglia di intervento di 30 mA.

Collegamento elettrico

Staccare l'apparecchio dalla rete

Se l'apparecchio deve venire staccato dalla rete elettrica, procedere come segue a seconda delle modalità di installazione:

- **fusibili**
  svitare completamente e
  togliere dalla sede il fusibile,

  oppure:

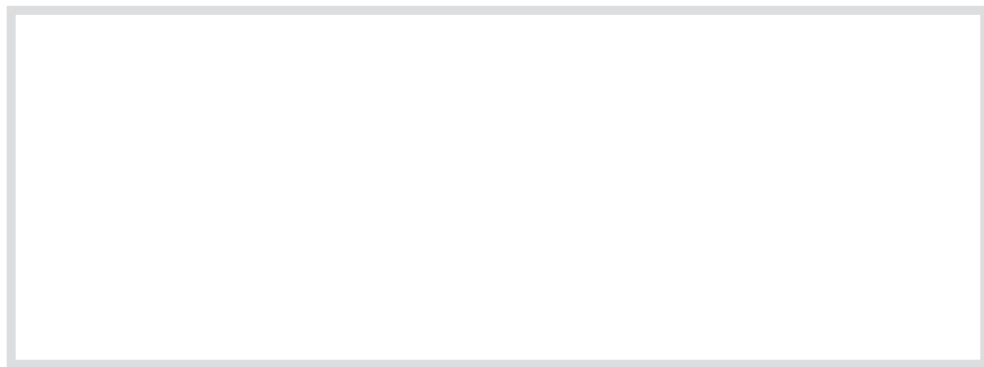
- **sicurezze automatiche a vite**
  premere il pulsante di controllo (rosso)
  finché il pulsante centrale (nero) fuoriesce,

  oppure:

- **sicurezze automatiche incorporate**
  (interruttore automatico, min. tipo B o C!):
  spostare la levetta da 1 (On) su 0 (Off),

  oppure:

- **interruttore di sicurezza FI**
  (interruttore automatico corrente di guasto),
  spostare l'interruttore principale da 1 (On) su 0 (Off), oppure azionare il pulsante di controllo.

Dopo aver staccato l'apparecchio, assicurarsi che il collegamento alla rete elettrica non venga ripristinato.

Se i guasti non possono venire eliminati dall'utente, contattare

- il concessionario Miele
- la centrale di assistenza Miele a Spreitenbach:

Telefono 0 800 800 222
Fax 056 417 29 04

Comunicare all’operatore il modello e il numero di matricola dell'apparecchio.
I dati sono riportati nella targhetta di matricola allegata.

Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola allegata qui sotto nell’apposito spazio. Controllare se la sigla del modello corrisponde a quella riportata nella prima pagina del libretto delle istruzioni.

Durata e condizioni di garanzia

La durata di garanzia è di 2 anni. Per informazioni dettagliate sulla garanzia, telefonare al numero: 0 800 800 222.

DG 6400 / DG 6400-55

it - CH

M.-Nr. 09 679 920 / 03